

Unser Küchenchef Fabian Ballosch empfiehlt

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit geräucherter Entenbrust und
Zwergorangen-Chutney

28

„Trilogie vom Thunfisch“
an lauwarmem Spargel-Mangosalat

32

Bärlauch-Schaumsüppchen mit Crôutons
und einer gebratenen Riesencrevette

18

Hauptgänge

Grilliertes Kalbskotelette mit weißem Spargel, neuen Kartoffeln
und Morchelrahmsauce

69

Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelstock und geschmorten Balsamico-Zwiebeln

42

Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Vinaigrette

Vorspeise

28

Hauptgang

38

mit gekochtem Napfschinken oder Rohschinken

plus 8

