

***Unsere Aperitifempfehlung:***

Prosecco Le Contesse  
mit Rhabarber  
0,11 - 7,50 €

***Spargelmenü***

Bunter Spargelsalat in Kräutervinaigrette  
mit Lachstatar und Forellenkaviar

Ketscher Spargel  
mit Kalbsrückensteak, neuen Kartoffeln  
und Sauce Hollandaise

Rhabarberstrudel mit weißer Schokolade  
und Stracciatellaparfait  
63,00 €

***Zum Spargel empfehlen wir:***

2020er Riesling Alte Reben  
Weingut Alexander Laible, Baden  
0,75l – 30,00 €

***Menü 1***

Frühlingssalat in Balsamicodressing  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce  
auf feinen Nudeln

*oder*

Hausgemachte Gnocchi mit Spargel  
und Wurzelgemüse

Topfenflip mit Früchten  
und Sorbet  
35,00 €

***Menü 2***

Pulposalat in Limonenvinaigrette  
mit kanadischem Hummer

Rhabarbersorbet

Rehmedaillons auf kleinen Linsen  
Schupfnudeln

Marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer  
und Grand Marnier-Parfait  
65,00 €

***Vorspeisen***

Frische Felsenaustern fines de claire auf Eis pro Stück	3,50 €
Wildkräutersalat in Cassisvinaigrette mit karamellisierten Nüssen	9,50 €
Vitello tonnato (kalte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce)	13,50 €
Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen, Dillsenfsauce	14,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen	15,50 €
Gemischter Vorspeisenteller	16,50 €
Salat von grünem und weißem Spargel mit Parmaschinken	17,50 €

***Suppen***

Tafelspitzbrühe mit Flädle	9,00 €
Spargelcrèmesuppe mit oder ohne Lachsklößchen	11,50 €/ 9,50 €
Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage	16,00 €

### **Warme Vorspeisen**

Rehchilli mit rotem Thaicurry auf Kartoffelroulade	17,50 €
Spargel mit gekochtem Schinken im Crêpesmantel	23,50 €
Gratin von Spargelspitzen mit Seezungenfilet, Hummer und King Prawns	29,50 €

### **Fischgerichte**

Nordsee Schollenfilet in Hummersauce, Wilder Reis	27,00 €
Dorade Royalfilet mit Aromaten gebraten, neue Kartoffeln	27,50 €
Kabeljaurücken in Dijonsensauce, Kartoffelschnee	29,00 €
Fjordlachsschnitte mit frischen Pilzen gebraten, feine Nudeln	33,00 €

### **Vegetarisch**

Reibekuchenlasagne mit Ratatouille und Schafskäse	17,50 €
---	---------

### **Fleischgerichte**

Großer Blattsalat mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons	15,00 €
Hausgemachte Maultaschen mit frischen Pilzen	16,50 €
Kalbsnierchen in Balsamicoessigsauce, Bratkartoffeln	23,50 €
Maispoulardenbrust in Cocos-Currysauce, Basmati Reis	23,50 €
Sauerbraten vom Hohenloher Biorind, Serviettenknödel	25,00 €
Rumpsteak mit Kräutersenfkruste, Gratinkartoffeln	27,50 €
Rinderfiletstreifen mit grünem Pfeffer, handgeschabte Spätzle	33,00 €
Kurpfälzer Maibockrücken in Morchelrahmsauce, feine Nudeln	35,00 €

### **Spargelgerichte**

Portion Ketscher Spargel mit neuen Kartoffeln oder Kräuterpfannkuchen und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	31,50 € kl. Portion 27,00 €
---	--------------------------------

- dazu gemischter Schinken 9,50 €
- pochierte Lachsschnitte 12,50 €
- paniertes Kalbsschnitzel 14,50 €
- Kalbsrückensteak 19,50 €
- Rinderfiletsteak 21,50 €