

## APERITIFEMPFEHLUNG

<b>Crémant d'Alsace</b> <sup>"PFAFF"</sup>	€
Brut Blanc de Blancs AOC 0,1 L	6,8
<b>„Limoncello Spritz“</b> <sup>DESTILLERIE SENFT, RICKENBACH</sup>	
Bodensee Limoncello, Sekt, Bitter Lemon 0,15 L	8
<b>Limetten-Rhabarber Breeze</b> <sup>ALKOHOLFREI</sup>	
Limettenblattessenz, Rhabarbersaft, Thomas Henry Tonic Water 0,13 L	4

## OSTERMENU

### „Poireaux vinaigrette“

marinierter Lauch, Räucherlachs, Schnittlauch,  
Dijonsenf, gehacktes Ei, Crôutons

### Fisch-Pho

würzige Fischbrühe, Garnelenwürfel, Gemüse, Limette

### Geschmorte Lammkeule

<sup>SCHÄFEREI GULDE, SALEM</sup>

Gremolata, Kräuterjus, tomatige Bohnen, Kartoffelgratin

### „Frühlingserwachen“

Orangenblüte-Madeleine, Cassis-Parfait, Bergamotte-Curd, Rosen-Meringue

In 3 Gängen ohne Suppe	49
In 4 Gängen	56

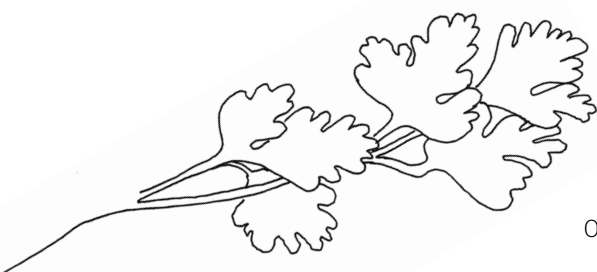
## WEINEMPFEHLUNG

### 2022 Weißer Burgunder

<sup>FREIHERR VON GLEICHENSTEIN</sup>

frischer Begleiter mit pikanter Säure

Oberrotweil, Kaiserstuhl	0,1 L	4,9
	0,2 L	9
	0,75 L	30,5



01. APRIL 2024

## VORSPEISEN

<b>„Poireaux vinaigrette“</b>	€
marinierter Lauch, Räucherlachs, Schnittlauch, Dijonsenf, gehacktes Ei, Croutons	13
<b>Carpaccio vom rosa gebratenen „Teres Major“</b> FAIRFLEISCH	
Rucola, Heggelbacher Felsbrocken, Kapernmayo, sonnengetrocknete Tomaten, Knusper	14
<b>Bärlauch-Tartelette</b>	
buntes Frühlingsgemüse, Ziegenfrischkäse vom Höchsten, Bärlauchöl	12
<b>Fruchtige Kartoffe-Apfel-Suppe</b>	
geschmelzte rote Zwiebel, Felsbrocken, Petersilie	7
<b>Bunte Blattsalate</b>	
Mini-Burrata, gelbe Bete, gepickelte rote Zwiebel, geröstete Haselnüsse	12
<i>in Beilagengröße</i>	8,5

## HAUPTGERICHTE

<b>Rosa gebratenes Lammfilet</b>	
Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	32
<b>Paniertes Schnitzel vom Strohschwein</b> FAIRFLEISCH	
Preiselbeeren, Pommes frites	22,5
<b>Gegrilltes Flat Iron Rindersteak (ca. 180 g)</b> FAIRFLEISCH	
Kräuterbutter, Pommes frites	28
<b>Lachsforellenfilet im Galette-Mantel</b> LACHSFORELLENZUCHT MAYER	
Kapern-Cornichons-Schmand, bunter Gemüsesalat, Rucola	29
<b>Überlinger Strozzapreti</b> ÜBERLINGER NUDELMANUFAKTUR	
Radieschen, Brokkoli, Lauch, leichte Gorgonzolasauce, Bärlauchcrunch	19
<b>Luftige Kartoffelblinis</b>	
Frühlingslauch-Frischkäse, pikantes Tomaten-Bohnenragout mit Kichererbsen, Mais & Zucchini	19

## DESSERTS

<b>Cashew-Frischkäse-Schnitte</b>	
Keksboden, Karamellsauce, würzige Cashewkerne	9,5
<b>Mousse au chocolat im Gläsle</b>	
der Klassiker mit etwas geschlagener Sahne und Schokoraspeln	6
<b>Kleine Crème brûlée &amp; Espresso</b>	5,5
<b>„Affogato“</b> – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis	6
<b>Bioland-Eis &amp; Fruchtsorbets</b> PEPPE GELATO	
Schoko / Vanille / Waldfrucht / Zitrone	je Kugel 2,8

