

11.30Uhr - 14.30Uhr & 17.30Uhr - 21.00Uhr

Aperitif- & Weinempfehlungen

Crémant Baden	(0,1l)	6.5
Weingut Renner, trocken 2020		
Samba Sekt	(0,1l)	4.9
Winzergenossenschaft Rammersweier 2022		
Rhabarbar Spritz	(0,2l)	8.5
Entsafteter Rhabarbar / Zitronensaft / Zuckersirup / Gordons-Gin		
Picon Bière	(0,33l)	4.9
Französischer Kräuterlikör / Augustinerbier / Zitrone		
Ananasmojito	(0,2l)	8.5
Havana Rum 3 / entsaftete Ananas / weißer Rohrzucker / Minze		
Alkoholfreier Hausaperitif	(0,2l)	7.5
Ananas, Apfel, Orange, Maracuja, Grenadine, Zitrone, Wild Berry-Mix		
Saisonauftritt Cuvee von Riesling & Solaris	(0,2l)	7.5
Bio-Weingut-Maier / Baden / mineralisch / erotisch / spritzig		

Vorspeisen

Bunter Blattsalat 8.5

Bunter Zupfsalat / Karottenjulienne / Kirschtomaten / Sonnenblumenkerne / Kresse / Hausdressing

3erlei Humus 9.5

Von roter Beete, Curry und Knoblauch / Granatapfel / Quinoapopcorn / Grissinis / Papadam

Carpaccio vom Rinderfilet 16.0

Dünne Scheiben vom Rinderfilet / junges Olivenöl / alter Balsamico / mariniertes Rucola / Parmesan

Lauwarmer Spargelsalat 20.0

Luftgetrockneter Schinken / Kräuter-Ei-Vinaigrette / sizilianisches Olivenöl / Rucola / Parmesan

Suppen

Schaumige Spargelsuppe 7.5

Weißer Spargel / Spargelschaum / Gartenkresse

Gratinierte Schneckensuppe 9.5

Gehackte Champignons, Schalotten & Weinbergschnecken_n / frische Kräuter /
Liaison von Eigelb, Schnittlauch & Rahm_{cg}

Zwischengänge

Hausgemachte Tortellini 16.5

(Hauptgangportion 24.5)

Parmesan-Tomatenfüllung / Parmesanschaum / südländisches Gemüse / Basilikumpesto / Kalamataoliven

Fischsuppe Bouillabaisse 22.5

(Hauptgangportion 33.5)

Skrei / Eismeerforelle / Rotbarsch / Black Tiger Garnele / Greenshells / Gemüsebrunois /
im heißen Bouillabaissefond pochiert_{bd} / überbackene Croutons_{ac} / Sauce Rouille.

Hauptgänge

Steak Madagaskar 220g 34.0

Rumpsteak 220g rosa gebraten / Pfefferrahms^{ag} / Pfannengemüse / Papadam / Zitronenhumus /
Quinoapopcorn / Pommes Dauphines
- großes Steak 300g 42.0

Ragout vom Wildschwein 26.0

Geschmorte Würfel vom regionalen Wildschwein / Rhabarjus / gedämpftes Gemüse / Bärlauchgnocchis

Handgemachte Blätterteigpastete 22.5

Schaumige Bärlauchsoße / weißer & grüner Spargel / Gemüsewürfel / Schnittlauch

Wiener Schnitzel vom Kalb 25.0

Dünne Schnitzel aus der Kalbshüfte^{ac} / in der Pfanne sautiert / Bio-Zitrone / Preiselbeeren / Bratkartoffeln^g

Fried Chicken Sweet & Sour 18.5

Knusprig frittiertes Hühnchen^{3af} / hausgemachte Sweet-Chilisoße^{ka} / buntes Grünzeug^g / Cashewnüsse /
Jasminreis^g

Desserts

Kaiserschmarrn 12.5

Karamellierter Schmarrn^{acg} / eingelegte Zwetschgen / Mandelblättchen / Cranberries / Vanilleeis^{cg}

Crème Brûlée 8.5

Französischer Dessertklassiker aus Sahne, Eigelb & Vanille / karamellisiert mit braunem Zucker

Heiße Liebe 9.5

Rießenkugel Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagsahne / weiße Schokolade