



UNSER SAISON MENU

	EUR
Räucherlachstatar von der Wutacher Bachforelle an einem Frühlingssalat	11,40
Spargelcremesuppe mit Eierflocken	5,20
Schweinefiletmedaillons mit frischem Stangenspargel, Sauce Choron „Sauce Hollandaise mit Estragon & Tomate“ und neuen Kartoffeln	27,80
Erdbeerteller Variation von der Erdbeere	7,80

Wählen Sie beim 3 Gang-Menu zwischen Vorspeise und Suppe 3 Gang Menu 39,90 EUR 4 Gang Menu 45,90 EUR

HAUPTGERICHTE

Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kratzete*	22,80
Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kratzete* und gemischter Schinkenplatte	25,80
Lachsforellenfilets gebraten mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	27,80
SPARGELTASCHE Stangenspargel mit gekochtem Schinken in einer Pfannkuchentasche dazu Sauce Hollandaise und Salate vom Buffet	22,80

* Kratzete = eine badische Spezialität:
gesalzener Pfannkuchenteig mit Kräutern, in der Pfanne gebacken und zerkratzt

EMPFEHLUNG ZUR SAISON

Secco Blanc aus dem Weingut Zotz Heitersheim , ein wunderbar frischer und animierender Perlwein, mit Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln und exotischen Früchten	0,10 ltr	4,70
2015 Baden – Ortenau, Oberkircher Winzer eG	0,75 ltr	21,90
Sauvignon Blanc QbA trocken von zarter strohgelber Farbe, entfacht er schon in der Nase eine wahre Aromaexplosion, ein exotisches Früchtespiel mit einem interessanten Spiel zwischen Frucht und Säure. Ein Wein der Lust auf mehr macht	0,25 ltr	7,30
	0,10 ltr	3,00
2015 Baden – Glottertal, Winzergenossenschaft Glottertal	0,75 ltr	21,00
Glottertäler Roter Bur <i>Edition Naturpark</i>	0,25 ltr	7,00
Spätburgunder Weißherbst Kabinett „feinherb“ Ein spritziger junger Wein, frisch, fruchtig mit einem Hauch exotischer Früchte	0,10 ltr	2,80



Naturpark
Südschwarzwald e.V.

Zum Abschluß empfehlen wir ein Schnäpsle aus dem Hause Schladerer

Walliser Williams Rarität, im Eschenholzfass gelagert	43%	2 cl	5,80
--	-----	------	------