

VORSPESIEN

Austern „fines de claire“

Austernbrot / Zitrone / Schalottenvinaigrette (a,g,n) Stk. 3,60

Tagessuppe : **Blumenkohl – Kokos – Suppe** (a,g,i) 6,50

Würzige Fischsuppe von Edelfischen

Koriander / Aioli / Weißbrot (a,d,i,j) 13,50

Doppelte Rinderkraftbrühe

Markklößchen / Frühlingszwiebeln (a,c,g) 7,50

Sunnwirbelesalat *

Frenchdressing / Speck / Croûtons (a,c,g,i) 8,50

Bettseicherlesalat “Badische Art” mit Kartoffespeckdressing

Gebackenes Ei (a,c,g,j) 12,50

Bretonische Artischocken lauwarm serviert (ganz)

Zweierlei vinaigrettes (c,g,i,j) 14,50

Crème brûlée von mildem **Ziegenfrischkäse**

Kirschtomaten – Olivensalat (g) 12,50

Pikantes Rindertartar *

Trüffelkaviar / Essigurkenconfit / Schwarzbrot (a,c,d,j,g,6) 17,50

Gebratene Gänsestopfleber *

Preiselbeeren / rosa Portweingelee / Feldsalat / Brioche (a,c,g) 22,50

dazu 0,1 Glas 2016 Glottertäler Gewürztraminer Spätlese 4,80

FISCHGERICHTE

Lebend frische Schwarzwald-Forelle „blau“

Zerlassene Butter / Zitronen / Salzkartoffel (a,d,g) 18,50

Steinbutt aus dem Wildfang „Grenobler Art“ *

Salzkartoffel / Endiviensalat (a,d,g) 36,50

Ganze Seesunge „Müllerin Art“

Salzkartoffel / Blattspinat (a,g) 27,00

HAUPTGERICHTE

Kalbsvögele

Kartoffel-Erbsenpüree / Anis-Karotten / Bündnerfleisch / Trüffel (a,c,g) 24,50

Suprême von der Maispoularde

Burgundersauce / Ratatouille (a,g,) 20,00

Züricher Kalbsgeschnetzeltes*

Steinchampignons / Knöpfle (a,g,i) 22,00

„Güggeli Salat“ *

Bunter Salat / marinierte Hühnerbruststreifen / knusprige Glasnudeln (a,c,f,i,j) 11,50

Gelbes Gemüse Curry (vegetarisch) *

Süßkartoffel / Koriander (f,g,i,k) 15,00

Bretonischer Lammrücken in der Kräuterkruste

Thymiankartoffel / grüne Bohnen (a,c,g,i) 34,50

Rinderfilet mit Morcheljus

Kartoffelgratin / gebratener grüner Spargel (a,c,g) 36,80

* Diese Gerichte werden auch als kleinere Portion serviert

DESSERTS

Sorbet von Kalamansi mit Glottertäler Winzersekt arrosiert 8,50

Toblerone Eisparfait / Apfelcrumble / Mascarpone (a,c,g) 9,50

Lauwarmer **Schokoladenmuffin** / Vanilleeis / Cassissauce (a,c,g,h) 8,50

Dreierlei Käse / Feigensenf / Walnüsse / Trauben / Dörrfrüchtebrot (a,g,j) 13,50

WEINEMPFEHLUNG

2015 Glottertäler „Roter Bur“ 1/8 ltr. 4.80
Spätburgunder trocken aus der Magnumflasche, WG

2016 Glottertäler Eichberg
Chardonnay Kabinett, trocken aus der 0,75 Lfl. 1/8 ltr. 4.80

2016 Grauburgunder Ortswein Kabinett, trocken
Weingut Bercher, Burkheim aus der 0,75 Lfl. 1/8 ltr. 5,00

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR IHNEN:

1 Glas Champagne Legras brut, blanc de blancs			13,00
0,1 Fürstenberg Pils vom Fass "Pfiff"	1,30	1 Glas Winzersekt rosé brut	7,50
1 Glas Oster-Cocktail	7,50	1 Glas Haus-Cocktail	7,50
1 Glas Riesling Sekt trocken, Dr. Baumann	4,80	1 Glas Alkoholfreier Cocktail	3,60
naturtrüber Apfelsaft mit Kirsch-Holunder- oder Johannisbeer vom Mattenhof			2,50

O S T E R M E N Ü I €36,00

Blumenkohl – Kokos – Suppe (a,g,i)

geschmorte **KEULE vom SALZWIESENLAMM**
Thymiankartoffel / grüne Bohnen (a,g,i)

lauwarmer **Schokoladenmuffin**
Vanilleeis / Cassissauce (a,c,g,h)

O S T E R M E N Ü II €42,50

Bettseicherlesalat „Badische Art“
mit Kartoffelspeckdressing
gebackenes Ei (a,c,g,j)

ganze **SEEZUNGE „Müllerin Art“**
Salzkartoffel / Blattspinat (a,g)

Toblerone Eisparfait
Apfelcrumble / Mascarpone (a,c,g)

Die Gerichte aus den Menüs können auch einzeln bestellt werden

