

Zum Aperero empfehlen wir

Glas **Winzersekt Behringer Privat Cuvée** trocken aus der Magnumflasche, Britzingen 6,00

Glas **Champagner Mandois Brût Origine** 9,00

Glas **Clevner Traminer Spätlese**, Weingut Männle Durbach 4,80

Glas **Kir Royal** oder **Sekt mit Pfirsichlikör** oder **erfrischendem Limoncello** 7,00

Aperol Spritz - Aperol mit Sekt und Soda auf Eis 6,80

Caipirinha – erfrischend herb mit Limonen, Rohrzucker, Pitu 6,50

Glas frisch gepresster **Orangensaft** 3,50

Sanbitter Pellegrino 3,00



Lieber ein bisschen zu gut gegessen,
als wie zu erbärmlich getrunken.

Wilhelm Busch

Vorspeisen

Gemischter Salat an Hausdressing 5,50

Knackiger Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen 7,50

Gebratene Jakobsmuscheln mit Chili-Mango-Chutney und Salatbouquet 14,50

Spargel-Rucolasalat mit gebratenen Wachtelbrüstchen 16,50

Gebratene Gänseleber mit mariniertem Rhabarber und Erbsenpüree 19,-

Trilogie im Türmchen mit Jakobsmuschel, Wachtel auf Bärlauch-Risotto und Spargelsüppli 19,50

Suppen

Süppchen vom Tage 4,50

Das erste Spargelcremesüppli 6,50

Krustentiersüppchen mit Cognac und gebratenem Langoustino 12,-

Aus unserer frischen Pasta-Küche

👑 Spaghetti mit Rinderfiletstreifen, Lauch und Sojasauce 19,50

👑 Fettucini mit drei Langostinos, Spargel, Kirschtomaten und Rucola 26,50

Leckerer aus dem Meer

Seeteufel-Medaillons mit Tomaten-Fenchelragout, dazu feine Pinienkern-Polenta 28,50

Dorade Royal an Zitronengras-Sauce mit Limetten-Spinat und Baby-Kartoffeln 25,00

Langustinen und Jakobsmuscheln auf Spargel-Carnaroli-Risotto mit Bärlauchschaum 32,00

... die ersten Spargelgerichte

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeli oder Kratzete 22,00

... dazu gemischter Schinken (plus EUR 4,80)

... dazu Filet vom schottischen Wildlachs (plus EUR 7,50)

... dazu zarte Kalbschnitzel (plus EUR 7,50)

... mit kleinem Rinderfilet (plus EUR 12,50)

Der Wein zum Frühling und Spargel

2010 Weiler Schlipf CS, Gutedel trocken

Weingut Schneider, Weil am Rhein

0,25 L EUR 6,- 0,75 L-Flasche EUR 18,-

Das „Frühlings-Menü “

Knackiger Rucolasalat
mit gehobeltem Parmesan
und Pinienkernen



Gebratener Langoustino
auf Krustentier-Nüdeli



Spargel mit Kalbsschnitzel
Sauce Hollandaise
Grenaille Kartoffeln



Rhabarber-Cranberry-Crumble
mit Sauerrahm-Eis

Menu EUR 49,-
3-Gänge zur Wahl EUR 43,-

Das „Gönn ich mir Menü “

Gebratene Gänseleber
mit mariniertem Rhabarber
und Erbsenpüree



Spargelcremesüpli



Filet von der Dorade Royal
auf Limettenspinat



US-Nebraska Black Angus Rinderfilet
an Tasmanischem Bergpfeffer

Gemüse und Kartoffelgratin



Zitronenparfait mit Mangokonfit
und Zitronenschaum

Menu EUR 75,-
4-Gänge zur Wahl EUR 65,-

Das Weinsset

2010 Clevner Traminer
Spätlese
Weingut A. Männle, Durbach
0,1l EUR 4,50



2010 Gutedel CS
Weingut Schneider
0,1l EUR 3,-



2010 Petit Chablis
Domaine A. Geoffrey
0,1l EUR 5,-



2007 Barbaresco „Coste Rubin “
Fontanfredda Piemont
0,1l EUR 8,-



2010 Huxelrebe Auslese
Altes Schlöbchen, St. Martin
0,1l EUR 4,-

Komplettes Weinsset
EUR 25,-

Von Wald & Wiese

Schweinefilet mit frischen Waldpilzen an Rahm

Saisongemüse und Spätzle 20,50

Lammrücken mit konfierten Kirschtomaten

mediterranem Gemüse und Kräuter-Bisquit 26,50

Tranchen vom US-Nebraska Black Angus Rinderfilet an Sauce von Tasmanischem Bergpfeffer,

Marktgemüse und Kartoffelgratin 33,00

Bestes Wiesentäler Kalbsfilet an Morchel-Cognac-Rahmsauce

dazu Gemüse und Eierspätzli 32,00

Geschmorte Kaninchenkeule mit mediterranem Gemüse und Polenta 23,50

... und sehr klassisch ab 2 Personen zubereitet

Châteaubriand mit Sauce Bearnaise, Gemüsevariationen und Kartoffelgratin p. P. 35,00

RESTAURANT · HOTEL

Kronenklassiker

Wienerschnitzel mit Pommes frites 19,80

Gerolltes Cordon bleu mit frischem Gemüse und Kartoffelkroketten 23,80

Kalbsleber sauer oder in Butter gebraten mit knuspriger Rösti 19,80

Das Beste zum Schluss

Klassische Creme Brûlée mit Himbeersorbet und frischen Früchten 8,00

Rhabarber-Cranberry-Crumble mit hausgemachten Salzbutterm-Karamelleis 9,50

Coupe Romanoff – marinierte Erdbeeren mit Vanille-Eis 7,50

Lauwarme Schokoladentarte mit fruchtigem Passionsfruchtsorbet 9,00

Zitronenparfait und Thai-Mangokonfit an erfrischendem Zitronenschaum 9,50

Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten der Saison 7,80

Die Eis Spezialitäten

Gemischtes Eis ohne/ mit Sahne 4,50 / 5,00

Coupe Dänemark – Vanilleeis mit viel warmer Schokoladensauce 7,50

Vanilleeis mit vielen heißen Himbeeren 7,50

Kroneneisbecher – Fruchteis mit Joghurt und Früchten 7,00

Champagnerbecher- Zitronensorbet mit Winzersekt und Früchten 9,00

Wodkasorbet 8,00

Vergessen Sie nicht unsere tollen Schnäppli und Grappas

