**DEM „AUGENBLICK“ DAUER VERLEIHEN!**

Unser Motto:

kulinarische Kreationen unserer Küche, ausgesuchte Weine, aufmerksamer Service

Um Ihnen beste Qualität zu bieten, kochen wir mit frischen Produkten des Marktes und kreieren unsere Gerichte stets regelmäßig neu

mit einem internationalem, wie auch regionalem Einfluss.

wir wünschen ihnen einen guten Appetit!

Schön dass Sie da sind.

# „Weißes Gold“ … der Spargel ist da!

**Freiland - Spargelcremesuppe 9,50**

Spargelravioli

**Frühjahrssalat aus zweierlei Spargel und Gin 15,90**

Mesclunsalat **I** Zitrus – Vinaigrette **I** Brotchip

**Als Vorspeise, Zwischengang oder als Hauptgang**

**Portion gebutterter deutscher Freiluftspargel ca. 250 Gramm** (gekocht und geschält) **Tagespreis**

Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln  **14,00****Wahlweise dazu**

* knuspriges Geflügelschnitzel ca. 90 gr. **8,90**
* Portion gemischter Schinken (Zitronen – Kochschinken & Wacholder Nussschinken)  **7,90**
* Argentinisches Rumpsteak ca. 200 gr.  **23,90**
* Norwegischer Rauchlachs in Scheiben ca. 120 gr. **11,90**
* Kräuteromelette von glücklichen Hühnern  **8,90**

**Unser Weintipp: Anna Lena, Silvaner Kabinett trocken Weingut Brennfleck, Franken 0,2l € 9,00 / 0,75l € 30,50**

**unvergESSlich starten**

**Salat Wochenmarkt 8,90**

Rucola **I** junger Spinat **I** Blattsalate **I** Radisschen **I** Mango **I** grüner Spargel **I** Granatapfelkerne **I** Croutons **I** Granatapfeldressing

**Frühlings Intermezzo 14,90**

Wilde Tomaten **I** Burrata **I** grünes Pesto **I** Brotchip **I** Pinienkerne

**Carpaccio vom Wildlachs (MSC – Fischsiegel) 17,90**

Junger Spinat **I** Zitrus Vinaigrette **I** Octopus Chip

2023 Chardonnay Qualitätswein trocken, Weingut Meyer, Pfalz / 0,2l 8,30 / 0,75l 27,50

**Löffelfüllung**

**Bärlauchcremesuppe**  **7,90**

Gepimpt mit einer Rauchlachsrose **10,90**

**Kraftbrühe von der Strauchtomate**  **8,90**

Rheinische Pfannkuchenstreifen

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu kennzeichnungspflichtigen

oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter*.* Alle unsere Weine enthalten Sulfit

**Fisch, Pasta und Me(h)er Salat**

**Frischer holländischer Doppelmatjes 18,90**

Apfel – Schmandcreme **I** Düsseldorfer ABB Senf **I** grüne Böhnchen **I** Röstkartoffeln

**Gebratene Schollenfilets nach Finkenwerder Art 23,90**

Zwiebel – Schinkenspeck - Grönlandkrabben **I** Kartoffel - Gurkensalat

2023 Grauer Burgunder trocken, Weingut Brennfleck/ Franken 0,2l € 11,00 / 0,75l 36,00

**Unsere Frührjahrs – Salatbowl´s**

**Salatbowl trifft Ananas vom Grill & Granatapfeldressing 17,90**

Blattsalate **I** Tomate **I** Gurke **I** Melone **I** Granatapfel **I** Gemüsechips

Dazu wählbar: Sechs gebratene Garnelen geschwenkt in Kräuteröl **9,00**

oder Rinderstreifen ca. 100 gr in Kräuterbutter geschwenkt  **13,00**

oder ca. 120 gr. gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter **9,00**

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu Kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter*.* Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

**Pfannengerichte**

**Geflügelschnitzel nach Wiener Art 24,90**

Kartoffel - Gurkensalat **I** handgerührte Preiselbeeren **I** Zitrone

2023 Melaphyr Riesling trocken, Weingut Jakob Schneider / Nahe 0,2l 8,20 / 0,75l 27,20

**Kalbsmedaillon mit Kräuterkruste 29,90**

Waldpilze in Rahm **I** Tarte Tatin von Endivie und Zwiebel

2023 Chardonnay trocken, Weingut Martini & Sohn / Südtirol 0,75l 39,00

**Rheinischer Sauerbraten vom Rind 26,90**

Rosinen - Mandelsauce **I** Schwarzwurzel à la Crème **I** Birnen Kroketten

2022 Merlot Gutswein trocken, Weingut Georg Huff / Rheinhessen 0,2l 9,50 / 0,75l 31,40

**Spaghetti aglio e olio 16,90**

Olivenöl **I** Knolauch **I** Parmesan **I** Chili **I** frisches Basilikum

Dazu 1 halbes Dutzend Garnelen **25,90**

**Ravioli mit Spinatfüllung 20,90**

Waldpilze in Rahm **I** Wachtelei

2023Spätburgunder Rose trocken, Weingut Darting / Pfalz 0,2l € 8,00 / 0,75l 26,50

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu Kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter*.* Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

**Auf die Steaks fertig LOS…**

**Rumpsteak vom argentinischen Weiderind ca. 200 Gr. 29,90**

2023 Lancatay, Malbec, Huarpe Wines, Argentinien 0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

**Entrecote vom argentinischen Weiderind ca. 250 Gr. 29,90**

2018 Runner Red Duck, Vergenoegd, Stellenbosch, Südafrika 0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

**Norwegisches Lachskotelett vom Grill 28,90**

2023 JUWEL Weissburgunder trocken, Weingut Juliane Eller, Rheinhessen 0,2l 9,40 0,75l 31,00

**Zu allen gegrillten Steaks servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter, kleine Salatbowl und Landhaus – Fritten.**

Heinz – Tomatenketchup oder Mayonnaise im Gläschen **je 1,00**

**Garstufen, damit wir alle die gleiche Sprache sprechen.**

**Deutsch Englisch Französisch**

Blutig raw / blue bleu / cru

Fast blutig medium rare saignant

Rosa medium à point / anglaise

Innen leicht rosa medium well demi anglaise

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu Kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter*.* Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

**Süßes Happy End**

**Rhabarber Küchlein** (Zubereitungszeit: 15 Minuten) **8,90**

Vanilleeis **I** Pistazienstaub

2018 Silvaner Eiswein Weingut Bretz, Rheinhessen / 0,1l 9,50

**Urlaubsfeeling 9,90**

Fruchtiger Obstsalat mit Minze **I** Rum **I** Mojitosorbet

**Affogato 6,90**

Vanilleeis **I** Espresso

**Cremiges Mövenpick Eis Kaleidoskop je Kugel 2,90**

Vanille I Schokolade I Erdbeere I Mojitosorbet

Dazu wählbar: Portion Sahne € 1,00 Warme Zartbitterschokolade aus Valrhona 85% € 2,90

Kirschwasser-Eierlikör € 2,90 Heisse Kirschen € 2,90

**Genuss & Tradition**

###### Obstbrände von den Winzern vom Alde Gott

Die ältesten brennrechte liegen bis ins 16. Jahrhundert zurück, das bedeutet die Brände gehen aus einer geschichtsträchtigen Tradition zurück, die ihres gleichen selbst im Schwarzwald sucht.

**Haselnussbrand 3 Jahre gereift 4 cl 9,00**

Naturgereifte Haselnüsse werden zerkleinert und geröstet. Danach werden die Nüsse in hochprozentigem Alkohol eingelegt und nach einer gewissen

Mazerationszeit langsam und schonend destilliert.

**Williams Birnenbrand 3 Jahre gereift 4 cl 9,00**

Vollreife Williams Birnen werden nach Schwarzwälder Tradition destilliert und bescheren diesem Edelbrand seine Milde und zugleich ein kräftiges Aroma dieser berühmten Birnensorte.

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu Kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter*.* Alle unsere Weine enthalten Sulfite.