

## FRÜHLINGSGENUSS

---

### Aperitifempfehlung

---

|  |        |
|--|--------|
| Aperitivo Rosato<br>(Ramazzotti Rosato, Rieslingsekt Schlosskellerei Affaltrach, Beeren) | 5,50 € |
| Aperol-Lemon alkoholfrei<br>(Monin Bitter, Bitter Lemon)                                 | 4,50 € |

### Weinempfehlung

---

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Von der Winzergenossenschaft Sasbach am Kaiserstuhl:<br>Limburg Riesling trocken | 0,1 l | 3,20 € |
| "Leo in Bestform"<br>Rotweincuvée aus Spätburgunder und Cabernet Sauvignon       | 0,1 l | 4,00 € |

### Suppen

---


|   |        |
|---|--------|
| Rahmsuppe vom frischen Spargel mit gebackener<br>Baconscheibe und Croutons <small>(L/G/S/3/4)</small> | 5,80 € |
| Nudelsuppe <small>(S/E/G/L)</small>   | 5,20 € |
| Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle <small>(S/E/G/L)</small>   | 5,20 € |

## FRÜHLINGSGENUSS

---



### Vorspeisen

---

|  |         |
|--|---------|
| Bunte Salatauswahl vom Buffet <small>(L/M/1/4)</small>   | 5,80 €  |
| Mit Orangen gebeiztes Lachsforellenfilet mit Spargelsalat und hausgemachten Rösti <small>(M/L/1/4)</small>   | 10,50 € |
| Salat von bunten Tomaten mit Büffelmozzarella  möglich <small>(M/L/1/4)</small> | 8,50 €  |

### Hauptgänge

---

|  |         |
|--|---------|
| Brütchen vom Maishähnchen an Bärlauchsoße mit Ratatouillegemüse und Butternudeln <small>(G/L/E)</small>  | 19,50 € |
| Spargelstücke vom weißen und grünem Spargel mit Frühlingsgemüse und Kirschtomaten in Bechamelsauce, dazu gebratene Serviettenknödelscheiben  <small>(G/L/E)</small> | 18,50 € |
| "Fitness-Teller Spargel" <br>Buntes Gemüse der Saison mit einem kleinen Spargelbund (150 g) <small>(G/L/M/S)</small>  | 18,00 € |

## FRÜHLINGSGENUSS

### Hauptgänge




|   |         |
|---|---------|
| Kalbsmedaillons an Zitronen-Salbei-Soße mit kleinem Spargelbund (150 g), Bärlauchhollandaise und Bandnudeln <small>(L/G)</small>  | 36,00 € |
| 250 g. Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln wahlweise mit   | 19,80 € |
| - Lachsforelle  | 27,50 € |
| - Schinkenplatte  | 25,00 € |
| - paniertem Schnitzel "Wiener Art"  | 25,00 € |
| Rumpsteak gratiniert mit Pommery-Senfkruste an Portweinjus, wildem Brokkoli und hausgemachten Dauphinkartoffeln   | 28,50 € |
| Gebratenes Lachsforellenfilet mit Spargelstücken vom weißen und grünem Spargel mit Frühlingsgemüse und Kirschtomaten in Bechamelsoße, dazu feinen Butternudeln <small>(F)</small>       | 24,00 € |
| Lammhaxe geschmort in Balsamico-Thymian-Jus auf Ratatouillegemüse, dazu Gratinkartoffeln <small>(L/G)</small>   | 23,50 € |
| In Barolosoße geschmorte Schweinebäckle mit gedünsteten Gemüsestäbchen von Karotten, wildem Brokkoli, Sellerie, Spargel und Kirschtomaten, dazu Serviettenknödel <small>(L/E/G)</small> | 19,50 € |
| "Brigachtaler Schlemmerteller"<br>Schweinefilet mit frischen Champignons an Rahmsoße, dazu Spätzle, Pommes Frites oder Krokette <small>(L/G)</small>                                    | 17,50 € |
| Paniertes Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites, Krokette oder Spätzle <small>(L/E/G)</small>  | 13,50 € |

## FRÜHLINGSGENUSS

---

### Für die Kids

---

|  |        |
|--|--------|
| Kinderschnitzel vom Schweinerücken mit Karottengemüse, dazu Pommes Frites, Kroketten oder Spätzle <sup>(G/L)</sup>               | 8,50 € |
| Kinder-Pommes mit Ketchup                       | 4,50 € |
| Hausgemachte Spätzle mit Soße  <sup>(G/L)</sup> | 4,50 € |
| Spaghetti mit Tomatensugo  <sup>(G)</sup>      | 4,50 € |

Gerne bereiten wir Ihnen auch einige Gerichte aus der Karte als Kinderportion zu. Fragen Sie doch bitte unsere Servicemitarbeiter

### Desserts

---

|  |        |
|--|--------|
| Dessertvariation<br>Erdbeertiramisu, Rhabarbersorbet, Mousse aus der Tonkabohne und Schokocrumble <sup>(L/G/E)</sup> | 9,50 € |
| Hausgemachte Crème Brûlée mit paniertem Vanilleeis <sup>(L/E)</sup>  | 6,50 € |
| Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse mit Beerengrütze <sup>(L/E)</sup>                                 | 6,00 € |
| Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Mascarponecreme <sup>(L/E)</sup>   | 6,00 € |
| Espresso mit einer kleinen Crème Brûlée <sup>(L/E)</sup>   | 4,50 € |
| Espresso mit einer Nocke Tonkabohnenmousse <sup>(L/E)</sup>  | 4,50 € |
| Gemischtes Eis mit Sahne <sup>(L/E)</sup>  | 4,50 € |

