



Spargel – klassisch

Buchholzer Spargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
Kratzete oder Kartoffeln
24,80€

weitere Beilagen:

gemischter Schinken	7,00€
Elztäler Rohschinken	7,00€
Backrauschinken (Metzgerei Gustav Winterhalter, Elzach)	7,00€
Kalbs-Entrecôte	10,00€

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2021 Grüner Sylvaner, Winzergenossenschaft Sasbach/Kaiserstuhl	
0,75l Flasche	18,50€
0,25l	6,20€

Unseren Spargel beziehen wir vom Obsthof Karl-Josef Kury
Buchholz



Menü

Carpaccio vom Sommerreh

mit Friséesalat, Belper Knolle und Pinienkernen

17,00€

Steinbeisserravioli

mit Flusskrebse, Spargelspitzen und Estragonsauce

14,00€

Filet vom Angelschellfisch

mit Spargel, Krustentiersauce und Tagliatelle

29,00€

Menügröße - 26,00€

oder

Perlhuhnbrust

mit Morchelrisotto, Frühlingsgemüse

und Petersilienpesto

26,00€

Erdbeertörtchen

mit Zitronencreme und Schokoladensorbet

9,00€

oder

Kleine Käsevariation

9,50€

3-Gang Menü: 49,00€

4-Gang Menü: 62,00€

Alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.

Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich.



Menü vegetarisch

Friséesalat

mit Pommery-Senfsauce, Brotcroutons und gehacktem Ei
8,80€

Morchelrisotto

mit Frühlingsgemüse Petersilienpesto
19,50€

Erdbeertörtchen

mit Zitronencreme und Schokoladensorbet
9,00€

oder

Kleine Käsevariation

9,50€

3-Gang Menü: 35,00€

Alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.
Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich.



Suppen

Rindfleischbrühe mit Flädle	6,80€
Badische Schneckensuppe	8,50€
Spargelcrèmesuppe mit Erbsensprossen	8,00€

Vorspeisen oder kleine Gerichte

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan	13,00€
Friséesalat mit Pommerysenfsauce, Brotcroutons und gehacktem Ei	8,80€
Flusskrebse mit mariniertem buntem Spargel und Senf-Dillsauce	13,00€
Ziegenfrischkäse von Monte Ziego im Filoteig mit Salat vom grünen Spargel, Erdbeeren an Cassisvinaigrette	15,00€
Weinbergschnecken überbacken mit „Café de Paris“	
6 Stück	9,50€
12 Stück	12,50€
Gemischter Beilagensalat	6,80€



Hauptgerichte

Kalbsentrecôte mit Morchelrahm, Gemüse und hausgemachten Spätzle klein	31,00€ 28,00€
Rehmedaillon mit Kräuterseitlingen Frühlingsgemüse und Serviettenknödel klein	34,00€ 31,00€
Rumpsteak mit Pfeffersauce mit pommes frites und Gemüse	31,00€
Cordon Bleu vom Schwein mit pommes frites und gemischtem Salatteller	23,00€
Rinderzunge mit Madeirasauce, Gemüse und hausgemachten Spätzle klein	22,00€ 19,00€
Vegetarisch: Morchelrisotto mit Frühlingsgemüse und Petersilienpesto	19,50€

Alles Saucen werden ohne Zusätze und Geschmacksverstärker gefertigt.
Für zusätzliche Saucen berechnen wir 2,00€ bis 3,00€.

Dessert

Gebackene Apfelravioli mit Vanille-Krokant-Eis ⁽¹⁾ und Calvados-Sahne	10,00€
Sorbetteller mit Früchten	9,50€
Nocino Vanilleeis ⁽¹⁾ , Walnusseis, karamellierte Walnüsse, Nusslikör und Schlagsahne	9,00€
Buchholzer Erdbeeren mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne	8,50€
Pannacotta mit Erdbeer-Rhabarberagout	7,00€
Vanilleeis ⁽¹⁾ mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne	8,50€
Kir Royal 2 Kugeln Cassis-Sorbet aufgefüllt mit Sekt	8,00€
Coupe Colonel 3 Kugeln Zitronensorbet und Wodka	8,00€
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	6,00€ 7,00€

(1) – mit Farbstoff