



Menü

Vorspeise	Variation vom Thunfisch Ceviche – Tartar - Tataki 19,00
Zwischengang:	Ricotta-Bärlauchravioli mit Riesengarnelen und Jakobsmuschel 16,00
Hauptgang:	Schollenfilet in der Parmesan-Kräuterkruste mit Spargelragout und Kartoffeln 26,00 23,00 (Menüportion)
oder	Kalbsinvoltini im Rohschinkenmantel mit Morcheln gefüllt und Spargelrisotto 26,00 23,00 (Menüportion)
Dessert	Vanille-Frischkäse-Tiramisu mit Rhabarber-Himbeersorbet und Buchholzer Erdbeeren 9,00
oder	Kleine Käsevariation 8,50
Menüpreis:	3 – Gang – Menü: 47,00 Euro 4 – Gang – Menü: 58,00 Euro

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



Spargel - klassisch

Buchholzer Spargel

mit hausgemachter Sauce Hollandaise

oder zerlassener Butter,

Kratzete

oder Kartoffeln

22,50

weitere Beilagen:

gemischter Schinken

6,50

Elztäler Rohschinken

6,50

gekochter Backrauchschorlen

6,50

Kalbs-Entrecôte

10,00

unseren Spargel beziehen wir vom Obsthof Karl-Josef Kury
Buchholz



Suppen

Rindfleischbrühe mit Flädle	6,00
Badische Schneckensuppe	7,50
Spargelcremesuppe	6,80

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan	13,00
Gebackener Ziegenkäse mit Monte Ziege mit grünem Spargel, Erdbeeren und Preiselbeerdressing	13,00
Weinbergsschnecken überbacken mit "Café de Paris"	
6 Stück	9,50
12 Stück	12,50
Roastbeef vom Kalb mit Spargeln, Kaperngurkenvinaigrette und gehacktem Ei	14,00
gemischter Beilagensalat	6,50



Hauptgerichte

Rehmedaillon (aus heimischer Jagd) mit cremigen Shitake-Pilzen, Buchholzer Spargel und Kartoffelkrapfen	36,00
klein	33,00
Wiener Tafelspitz mit leichter Meerrettich-Schnittlauchsauce, Gemüse und Röstkartoffeln	21,00
klein	18,00
Rindspillard mit Bärlauchbutter, Gemüse und Pont-Neuf-Kartoffeln	24,00
Cordon Bleu (1.,4) vom Schwein mit pommes frites und gemischtem Salatteller	19,50
Rinderzunge mit Madeirasauce, Gemüse und hausgemachten Spätzle	19,50
klein	16,50
Vegetarisch: Bärlauch-Ricottaravioli mit Spargelspitzen	19,00

Alle Saucen werden ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker gefertigt.
für zusätzliche Sauce berechnen wir 1,50 Euro

Desserts

Gebackene Apfelravioli mit Vanille-Krokant-Eis ⁽¹⁾ und Calvadossahne	9,00
Sorbetteller mit Früchten	8,50
Nocino Vanilleeis ⁽¹⁾ , Walnusseis, karamellisierte Walnüsse, Nusslikör und Schlagsahne	8,50
Vanilleeis (1) mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne	7,50
Kir Royale 2 Kugeln Cassis-Sorbet aufgefüllt mit Sekt	7,00
Coupe Colonel 3 Kugeln Zitronensorbet und Wodka	7,00
gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	4,80 5,20

1 = mit Farbstoff