

„Herzlichkeit ist die Kunst seine Gäste zum Bleiben zu veranlassen, ohne sie am Aufbruch zu hindern“

### VORSPEISEN & SUPPEN

|  |         |
|--|---------|
| <b>Quiche Lorraine</b> mit Salatbouquet und Frühlingsdip               | € 18,00 |
| <b>Gebackene Parmesanecken</b> mit Hummus und Salatbouquet             | € 18,00 |
| <b>Tatar vom Rinderfilet 100g</b> mit Wachtelei, Kapern & Gartenkresse | € 22,00 |
| <b>Gebeizte Lachsforelle</b> mit zweierlei vom Senf & Petersilienpesto | € 22,00 |
| <b>Krabben Cocktail</b> von Nordseekrabben mit gepickeltem Gemüse      | € 19,00 |
| <b>Zwiebelsuppe klassisch</b> mit Käsechip                             | € 9,00  |
| <b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle                              | € 9,00  |

### SPARGEL MENÜ

**Marinierter grüner Markgräfler-Spargel** mit gepickelten roten Zwiebeln, Tomaten, Schnittlauch

\*\*\*\*

**Gebeizte Lachsforelle** mit zweierlei vom Senf & Petersilienpesto

\*\*\*\*

**Zweierlei vom Kalb mit weißem Spargel,** Petersilienkartoffeln & Sauce Hollandaise

\*\*\*\*

**Zitrontarte, Baiser & Vanilleeis**

€ 86

### WEINBEGLEITUNG

2022 Riesling Forster Ortswein, Kabinett, Weingut Lucashof, Forst a.d. Weinstraße

\*\*\*\*

2021 Weißburgunder vom Kalkstein, Qualitätswein, Weingut Schneider, Weil am Rhein

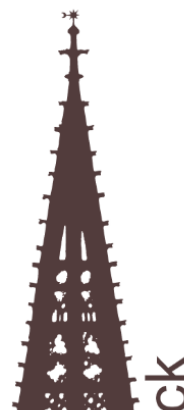
\*\*\*\*

2021 Grauer Burgunder Ameisental, Réserve, Qualitätswein, Weingut Abril, Bischoffingen

\*\*\*\*

2016 Gutedel, Freiburger Steinler, Prädikatswein, Auslese Fruchtsüß, Freiburg- St. Georgen

€ 32



MÜNSTER

## VON DER WIESE

|   |         |
|---|---------|
| <b>Risotto vom Einkorn</b> mit Burrata und Rucola                 | € 23,00 |
| <b>Waldpilzravioli</b> mit Babyspinat und Burrata                 | € 24,00 |
| <b>Tagliarini mit Trüffel</b>                                     | € 28,00 |
| <b>Ofenkartoffel</b> mit Pilzen, Frischkäsecreme und Salatbouquet | € 22,00 |

## AUS DEM WASSER

|   |         |
|---|---------|
| <b>Gekochte Miesmuscheln</b> mit Pommes Frites                    | € 24,00 |
| <b>Gebackene Lachsforelle</b> mit Pommes Frites und Sauce Rouille | € 33,00 |
| <b>Risotto vom Einkorn mit Jakobsmuscheln</b>                     | € 35,00 |
| <b>Gebackene Garnelen</b> mit Ofenkartoffeln und Frischkäsecreme  | € 29,00 |

## VOM BAUERNHOF

|  |         |
|--|---------|
| <b>Maispoularde</b> auf Ratatouille und Reis                             | € 29,00 |
| <b>Coq au vin</b> mit Schmorgemüse und Reis                              | € 29,00 |
| <b>Rinder Burger nach Art des Hauses mit Pommes Frites</b>               | € 25,00 |
| Rinderpatty, Käse, Tomate, Gurke, Salat, Humus-Mayonnaise                |         |
| <b>Rinderfilet 180g</b> mit Ofenkartoffel, Ratatouille und Kräuterbutter | € 44,00 |

## SÜßES ZUM SCHLUSS

|   |         |
|---|---------|
| <b>Crème Brûlée</b> mit Beeren                                      | € 10,00 |
| <b>Zitronentarte, Baiser &amp; Vanilleeis</b>                       | € 11,00 |
| <b>Mousse au chocolat</b> mit Beeren                                | € 10,00 |
| <b>Tiramisu</b>   | € 10,00 |
| <b>Calvados Parfait</b> mit Madeleine und Beeren                    | € 12,00 |
| <b>Espresso mit Vanilleeis</b>                                      | € 6,50  |
| <b>Käsevariation</b> mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Fruchtbrot | € 17,00 |

Informationen zu Allergenen können Sie jederzeit einsehen.  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

