

Sektcocktail	
„Holunderblüten“ 0,1l	€ 4,90
Martini weiß ⁽⁶⁾ 5cl	3,90
Crodino auf Eis 0,1l	3,30
Hausgemachte Limonade 0,4l	3,90
Thomas Henry Ginger Ale ⁽²⁾ 0,2l	2,90

unser Menü:

Crèmesüppchen von Spargel & Bärlauch

Spargel mit gekochtem Schinken⁽¹²⁾
Sauce Hollandaise & Pommes Dauphines

Vanille-Himbeerparfait mit Erdbeeren
27,90

Kleiner bunter Salatteller	4,90
Dialog von lauwarm geräucherter Forelle & Rösti mit Blattsalat garniert	9,80
Kleiner Blattsalat mit Parmaschinken & Parmigiano Reggiano	9,80
Flädlesuppe ⁽⁹⁾	4,40
Fleischbrühe mit Markklößchen ⁽⁹⁾	4,80
Crèmesüppchen von Spargel & Bärlauch	5,60
<hr/>	
Linguine mit geschmolzenen Tomaten, Parmigiano Reggiano & Pesto	9,30
Kleines Rahmsteak mit frischen Champignons dazu hausgemachte Spätzle	9,90
<hr/>	
Geschnetzelte Putenbrust im Rahmsöfle mit Champignons dazu unsere Spätzle	12,80
Hirschkalbsragout im Spätburgundersöfle dazu Pommes Croquettes	15,20
Filettöpfe: Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahmsauce auf hausgemachte Spätzle	15,90
Rumpsteak rosa gebraten in Pariser Pfeffersauce, Pommes frites & Salat	23,50

Schweizersahnesteak mit Schinken & Käse überbacken an Sahneseauce mit Rösti ^(1/2)	12,80
Schweineschnitzel paniert vom Rücken mit Pommes frites & Salat	15,20
Lammrücken rosa gebraten im Kräutermantel mit grünen Bohnen & Pommes Dauphines	26,00
Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Asia“ mit Chinanudeln, Wokgemüse & Frühlingsrollen	17,90
Kalbsrückensteak an Marktgemüse mit Jus & Pommes frites	25,80
Brüstchen von der Barbarie Ente an Zuckerschoten & Basmatireis	23,50
Geschnetzeltes Rinderfilet in Whiskyrahm mit grünem Pfeffer dazu unsere Spätzle	26,80
Lachssteak am Rieslingsöfle auf dem Gemüsebeet dazu Tagliatelline	22,50

1 Kugel von unserem Vanilleeis	1,80
Gemischtes Eis	4,90
Sorbet von Banane & Kirsche	5,60
Hausgebackene Meringe mit Vanilleeis & Sahne	6,50
Cremiges Espresso-Krokanteis mit Sahne	5,30
Eisgugelhupf „Art des Hauses“	5,90
Ralfs Crème brûlée	5,50
„Geeister Schwarzwälder“ Schokoladeneis, Kirschen & Eierlikörschaum	6,80
Vanille-Himbeerparfait mit Rhabarber & Erdbeeren	6,90

Durbacher Riesling trocken *** Alte Reben Alexander Laible⁽⁶⁾ 0,75l-23,80

Bühlertäler „Trinkstorch“ Rosé trocken Weingut Nägelsförst⁽⁶⁾ 0,75l-20,80