

Kirchhofener Winzersekt

Weißer Burgunder Extra Brut 0,1 l € 5,10

Aperitif der Woche:

Holunderblütensirup mit Winzersekt 0,1 l € 5,90

Fruchtiger alkoholfreier Cocktail 0,2 l € 3,90

Unsere Weinempfehlung:

***2011er Rivaner
Qualitätswein –trocken- 11,5% vol.
Weingut Durbach***

*0,1 l Glas € 2,70
0,2 l Karaffe € 5,20
0,75 l Flasche € 18,00*

HEBELMENU

***Lauwarmer Spargelsalat mit Rucola - Pesto
und geräucherter Entenbrust***

***Schaumsüppchen von jungem Bärlauch
mit Vanille-Äpfeln und rosa Pfeffer***

***In Aromen gebratene Bio-Hähnchenbrust
mit glasierten Frühlingszwiebeln und feinen Bandnudeln***

***Mango- Mousse mit Champagnergelee
und Sorbet von der Valrhona Schokolade***

*Suppe, Hauptgang und Dessert € 40,00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert € 55,00*

TAGESTIPP
&
1 Glas 0,1 l Wein der Woche

VORSPEISEN & SUPPEN

**Lauwarmer Spargelsalat mit Rucola- Pesto
und geräucherter Entenbrust** € 15,80

**Carpaccio und Tatar von der Lauchringer Lachsforelle
mit Radieschen und Gurke** € 13,80

Spargelschaumsüppchen mit Schwarzwälder Schinken € 8,90

**Schaumsüppchen von jungem Bärlauch
mit Vanille-Äpfeln und rosa Pfeffer** € 8,90

**Forellenfilet mit Meerrettich und Preiselbeersahne,
Toast und Butter** € 9,00

Preise inklusive Service und MwSt.

FLEISCH

Kotelett vom Duroc-Schwein
mit sautierten Steinchampignons und Kartoffel-Thymiancrème € 28,00

Das Duroc-Schwein ist eine sehr alte Schweinerasse und zeichnet sich durch eine robuste Muskulatur und eine sehr hohe Fleischqualität aus.

In Aromen gebratene Bio-Hähnchenbrust
mit glasierten Frühlingszwiebeln und feinen Bandnudeln € 26,00

Rumpsteak vom badischen Naturpark-Rind
mit Zucchini und Kartoffel-Rosmarinpüree € 29,50

UNSERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Hereford Rinderrückensteak
(spitzen Qualitätsrind, 21 Tage am Knochen trocken gereift) € 48,00

*Folgende Beilagen servieren wir Ihnen zu beiden Gerichten:
Zucchini Gemüse und Kartoffel-Schnittlauchpüree*

Steak vom Kobe-Wagyu Rind € 79,00

Das Kobe-Wagyu Beef gilt unter Feinschmeckern als besonderer Luxus, den man bisher in Europa nur selten genießen durfte. Das einzigartige des Wagyu Fleisches ist seine intensive Fettmarmorierung. Sie verleiht den exzellenten Geschmack, die besondere Saftigkeit sowie die außergewöhnliche Zartheit.

Preise inklusive Service und MwSt.

SPARGEL GERICHTE

***Portion Tuniberger Spargel mit Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln oder Krazete*** € 27,50

***Kleine Schnitzelchen vom badischen Schwein
mit Tuniberger Spargel
und Petersilienkartoffeln oder Krazete*** € 25,00

***Schwarzwälder Schinken mit Tuniberger Spargel
und Petersilienkartoffeln oder Krazete*** € 26,00

***Feines Kalbsschnitzelchen mit Tuniberger Spargel
und Petersilienkartoffeln oder Krazete*** € 30,00

***Schwarzwälder Saiblingsfilet mit Tuniberger Spargel,
Zitronen-Hollandaise und Kartoffel-Schnittlauchpüree*** € 34,00

FISCH

***Frisch aus unserem Fischbecken:
Forelle „Müllerin“ oder Schwarzwaldforelle „blau“
mit Petersilienkartoffeln und Salat*** € 22,00

VEGETARISCH

Zweierlei gebratener Spargel
mit Olivenöl, Orangen, Kirschtomaten und Pinienkernen € 23,00

Bärlauchnudeln mit glasierten Äpfeln
und gebratenen Steinchampignons € 19,00

Gern bereiten wir alle Gerichte laktosefrei für Sie zu!

DESSERT

Mango- Mousse mit Champagnergelee
und Sorbet von der Valrhona Schokolade € 8,90

Brie de Meaux mit Feigensenf € 9,00

Sorbetauswahl € 8,50

Dessertteller „Alemannenhof“ € 8,90

Frischer Obstsalat
mit Vanilleeis und Sahne € 6,80