



KNABBEREIEN:

EAT | NUTS Nussmix 100g | 7.50
Marinierte gemischte Oliven | 7.50

APÉRO DES ABENDS:

Sekt des Abends | 0.1l 7.50

DINNER

VORSPEISE

Terrine von Haxe & Schäufole, Pflücksalat, Piccalilli
Geräucherten Lachs, Dill-Mayonnaise, Blutorangen & Brioche
Frühlingssalat, Paprika-Hummus & knuspriger Feta aus Horben

SPARGELSPECIAL

Schlatter-Spargel im Crêpe, Coppa & Kräutercreme
Schlatter-Spargel, Petersilien-Pesto & „Eiersalat“

ZWISCHENGANG

Kartoffel- & Lauchcremesuppe
Kaninchen-Agnolotti Bärlauch & Pinienkerne (nur als Zwischengang erhältlich)

HAUPTGANG

Rosa gebratene Rinderhüfte, Spargel, „triple cooked Chips“ & Calvadossauce
Filet von der Schwarzwaldforelle, schwarzer Reis, wilder Broccoli & Wermutsauce
Gefüllte Pilze, Parmesan, Spinat & hausgemachte Serviettenknödel

SPARGELSPECIAL

Schlatter-Spargel, Stampfkartoffeln, Schwarzwälder Schinken & Sauce Hollandaise

DAZU ALS EXTRA BEILAGE

Bunter Salat mit Apfel & eingelegtem Gemüse | 7.00

DESSERT

Unser Tiramisu
Meringuen-Wölkchen, Vanilleeis, Schokosauce & geröstete Mandeln
Stracciatella-Parfait, pochiertes Rhabarber & Pistazien
Sorbet-Variation: Joghurt, Campari-Orange & Passionsfrucht
Käsevariation – siehe separate Karte + 6.00

3 GANG | 62,00

4 GANG | 70,00

5 GANG | 82,00 4 Gang und Käse aus der Region