



Menü 1

pro Person **58,00**

mit Gänseleber pro Person **69,00**

Rahmsüppchen vom Bruchsaler Spargel mit Spargeleinlage ⁷

Wachtelbrüstchen im Blutwurstmantel mit Zwetschgensenf ³

Terrine vom hausgebeiztem Lachs und Bruchsaler Spargel ⁷

Terrine von Gartentomate mit gebratener Gamba ⁹

gebratene **Gänseleber**

auf Schnittchen vom Elsässer Hefegugelhupf mit pikantem Rhabarberkompott ^{6,7,8}

Medallion vom Lammrücken im Ziegenkäsemantel, angerichtet auf

Bohnen-Tomatengemüse mit Thymian, dazu Olivenplätzchen ⁷

Mousse au Chocolat mit eingelegter Kirsche ^{1,7}

Eisparfait von Ortenauer Erdbeeren im Baumkuchenmantel ^{6,7,8}

Sorbet vom ersten Rhabarber

Menü II

pro Person **38,-**

Rahmsüppchen vom Bruchsaler Spargel mit Spargeleinlage ⁷

Aus dem Ofen: gefülltes **Perlhuhnbrüstchen** von Bruno Sieber Ergersheim/ Elsass

mit Schnittlauchsößle, Rübchenpüree und Spätzle ^{6,7,8}

oder

Klösschen von Salm und Zander

auf Nudeln und Spinat, dazu Schaumsössl ^{6,7,8}

Eisparfait von Ortenauer Erdbeeren im Baumkuchenmantel ^{6,7,8}

Mousse au Chocolat mit eingelegter Kirsche ^{1,7}

mit begleitenden Weinen (0,1 l Glas) dazu, bei 3 Gängen pro Person **15,00**

bei 4 Gängen pro Person **19,00**



Zwischengerichte

gebratene **Gänseleber** auf Schnittchen vom Elsässer Hefegugelhupf

mit pikantem Rhabarberkompott ^{6,7,8} **17,-**

dazu empfehle ich 2017er Gewürztraminer Spätlese, Weingut Andreas Laible, Durbach **0,1 l 3,90**

gebratene **Gambas** mit Safranrisotto, mit

etwas würzigem Tomatenkompott ^{7,9} **15,00**

aus Baden und dem Elsass

Aus dem Ofen: gefülltes **Perlhuhnbrüstchen** von Bruno Sieber Ergersheim/Elsass

mit Schnittlauchrahmsößle, Rübchenpüree und Spätzle ^{6,7,8} **23,00**

Entrecote vom Weiderind mit Pfeffer-Thymiankruste,

mit etwas würzigem Tomatenkompott, dazu Kartoffel-Münstergratin ^{6,7} **27,50**

Kalbrückensteak mit Steinchampignons

In Schnittlauchrahmsößle, dazu Spätzle ^{6,7,8} **29,00**

Medallion vom Lammrücken im Ziegenkäsemantel, angerichtet auf

Bohnen-Tomatengemüse mit Thymian, dazu Olivenplätzchen ⁷ **31,00**

Fisch

Klösschen von Salm und Zander

auf Nudeln und Spinat, dazu Schaumsössl ^{6,7,8} **23,00**

Filet vom **Zander** auf der Haut gebraten angerichtet auf mildem Paprikakraut,

dazu angeschwenkte Kartoffelwürfel ^{6,7} **26,00**

gebratene **Gambas** mit Safranrisotto, mit

etwas würzigem Tomatenkompott ^{7,9} **28,00**

Klassik

überbackene **Kässpätzle** auf „meine Art“, mit hauchdünn geschnittenem,

luftgetrocknetem Schinken und einem Schnittlauchrahmsössl ^{6,7,8} **18,00**