

Saisonkarte (täglich ab 17 Uhr)

unsere Aperitifempfehlung:

Lillet „Wild Berry“ mit geeisten Himbeeren	
Lillet „Buck“ mit Limette und Ginger Ale, Aperol Sprizz	5,20

unsere Weinempfehlungen:

aus dem Piemont:

2017 Barbera del Monferrato Superior 0,25l	6,80
---	-------------

aus dem Markgräflerland:

2016 Sauvignon Blanc Fritz Wassmer	6,50
---	-------------

Unser Spargel ist aus biologischem Anbau vom Tuniberg

Spargelcremesuppe	4,80
-------------------	------

Portion Spargel mit Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln

- und einem panierten Schnitzel	19,80
---------------------------------	-------

- und gemischtem Schinken	19,80
---------------------------	-------

- und einem Lachssteak vom Grill	22,80
----------------------------------	-------

- und einem Rumpsteak 200g	25,80
----------------------------	-------

Elsässer Maishähnchen mit Spargelragout und neuen Kartoffeln	18,80
--	-------

Spargelrisotto mit Rucola und Kirschtomaten gehobeltem Parmesan und Blattsalat	13,80
--	-------

Grüne Blattsalate mit Spargelspitzen und gebratenen Lachstranchen in Orangendressing dazu Brotauswahl	15,80
---	-------

1 Pfund Tuniberger Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	19,80
--	-------

Milder Horbener Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Honig gratiniert und Kürbiskernöl verfeinert dazu Blattsalate und Knoblauchbaguette

-klein- 7,50

- gross- 10,50