

## Frühlingsmenü

Thunfisch Carpaccio mit Soja- Sesam-Vinaigrette und Thunfischtatar auf  
Sushi-Sockel

\*

Wachtelbrust auf Rote Bete- Radiccio-Risotto

\*

Petersilienwurzelcrème mit Saibling

\*

Rinderfilet mit Meerrettich-Senfkruste, Burgunderjus, Böhnchen und Gratin

\*

Variation von der dunklen Valrhona Schokolade mit Rumfrüchten

**75 € ohne Kaninchenkeule    5-Gang Menü 93 €**

## Vorspeisen

Kopfsalatherzen mit Wachtelei, Kirschtomaten und Senfdressing 24

Gänseleberterrinen in Tokayer-Feigengelée mit Brioche 33

Tafelspitzsalat mit Linsen-Kürbis-Vinaigrette und Kernöl 26

Thunfisch Carpaccio mit Soja- Sesam-Vinaigrette und Thunfischtatar auf  
Sushi-Sockel 28

Gebratene Kalbsblutwurst auf Spitzkohl, mit Röstzwiebeln und Speck 28

## Suppen

Badisches Schneckenüppchen 19

Petersilienwurzelcremesuppe mit Saibling 14

Tafelspitzbrühe mit Grießnocken 14

## **Vegetarisch**

Rote Bete Risotto mit bunten Beten in Nussbutter und Parmesanhobel 33

## **Hauptgänge**

Gebratenes Edelfische im Safranmuschelsud mit Gemüse und hg. Nudeln 42

Island-Kabeljau mit Senf-Beurre Blanc auf Lauchgemüse, Kartoffelchen 44

Perlhuhn-Coq-au-Vin auf Wintergemüse mit Dauphin Kartoffeln 45

Feines vom Eifler Kaninchen auf Frühlingsgemüse mit Gnocchi 42

Kalbsmedaillons mit geschmorter Backe, Kohlrabigemüse und Bratkartoffeln 46

Zwiebelrostbraten mit Rosenkohl und Schupfnudeln 45

## **Desserts**

Variation von der dunklen Valrhona Schokolade mit Rumfrüchten 17

Mascarponegratin mit Mango und Mandeleis 17

Crème Brûlée mit Mandarine und Blutorangensorbet 17

Dessertteller „Poststuben“ 18

Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf 18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden