



# Vorspeisen

ZUM APERO:

2 Dips, Kalimantan Oliven und Brot

ACEDHLM

**7.50**

Frühlingssalate

fruchtige Sherry Essig Vinaigrette oder Kräuter-Joghurt Dressing

LMO - GLMOP

**9.50**

Karamelisierter Ziegenfrischkäse,  
Essig Beeren, Sellerie, Salatherzen

GLO

**16.50**

Warmer Spargelsalat, Hibiscus,  
Walnüsse und Erdbeeressig

EHLO

**18.50**

als Hauptgericht: 27,50

# Etwas Warmes

Kleines Spargelragout mit Thai  
Curry Aromen

GO

**11.50**

Tafelspitz, Kraftbrühe, Kräuter,  
Griessnockerl

GL

**12.50**





# Hauptgerichte

Filet vom Saibling, Safran Limonen  
Sauce, Junger Brokkoli

ADGLMO

**3 2 . 5 0**

Massaman Thai Curry:

vom Badischem Landhuhn EHL 28.00

mit Filet vom Saibling DEHL 34,50

Geschmorte Ochsenbäckle in Pinot  
Noir, Spargelspitzen

EHL

**3 3 . 5 0**

## Vom Grill, ca 250g

Junges Deutsches Rind, Färsen:

Entrecote EHL 34.00

Rinder Filet DEHL 42,00

ZUR WAHL:

Wilder und Aquarello Reis, Kartoffelgratin,  
Spätzle, Pommes Frites, Grill – Gemüse oder kl. Salat  
und  
Calvados – Pfeffersauce oder Kräuterbutter & Zitrone

GMO - GHM

Extra Beilage: 6.50





# Vegetarisch

Risotto vom Aquarello- und Wild Reis,  
Teriyaki - Spargel, geschmolzene Tomaten

G

2 6 . 5 0

# Desserts

Marinierte Erdbeeren mit kandierter Zitrone,  
Likör, kleine Merinque, Rhabarber Sorbet

C

1 3 . 5 0

Creme Brulee, Vanille & Tonkabohne, Beeren

CGH

1 0 . 5 0

Sorbet mit Cremant

O

9 . 5 0

Unser Lieblingskäse mit Heggelbacher,  
Feigensenf, Nüsse, Trauben, Brot

AGH

1 4 . 5 0

## Allergene

A Glutenhaltige Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch,  
E Erdnüsse, F Milch / Lactose, I Senf,  
G Schalenfrüchte, H Sellerie, J Schwefeldioxid, K  
Schwefeldioxid, L Lupinen, M Weichtiere

## Inhalts- & Zusatzstoffe

1 mit Phosphat, 2 mit Geschmacksverstärker,  
3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff,  
5 mit Konservierungstoff, 6 geschwärzt,  
7 mit Süßungsmittel, 8 koffeinhaltig, 9 chininhaltig

