

## Salate, Vorspeisen und Suppen

### Frühlingsalate<sup>(G)</sup>

Kräuterseitlinge / Parmesandressing € 9,50

### Carpaccio vom Chianina Rinderfilet<sup>(H,G)</sup>

Trüffelöl / Löwenzahn / Pinienkerne € 18,50

### Gebratene Riesengarnelen<sup>(B)</sup>

Blattsalate / Holunderblütenvinaigrette € 17,50

### Klare Rinderkraftbrühe<sup>(A,C,G,I)</sup>

Gemüseperlen € 8,50

### Schaumsuppe vom heimischen Bärlauch<sup>(B,G,I)</sup>

Flusskrebse € 8,50

## Steakspezialitäten

### Roastbeef vom Black Angus- Rind aus Amerika

Ursprünglich aus Schottland stammend ist das Black Angus mittlerweile die weltweit beliebteste Fleisch-Rinderrasse und perfekt für ausgezeichnete Steaks geeignet.

Black Angus zeichnet sich durch kräftiges, festes Fleisch aus.

Sehr zart mit unverwechselbarem, kräftigen Eigengeschmack.

Roastbeef 250g € 39,50

### Roastbeef & Entrecôte vom Bison aus Nordamerika

Die Tiere wachsen in der Natur der endlosen Weiten der USA und Kanada auf. Dadurch ist der Sauerstoffgehalt im Blut und der daraus resultierende Hämoglobinausstoß sehr hoch, dies ist ein Indiz für die besonders kräftige Farbe. Das Bisonfleisch ist aus medizinischer Sicht das gesündeste und nährstoffreichste Fleisch, weil es im Vergleich mehr Vitamine und Nährstoffe enthält. Außerdem hat es einen sehr niedrigen Fettgehalt und einen hohen Anteil an Selen (stärkt das Immunsystem).

Roastbeef 250g € 46,00

Entrecôte 250g € 43,00

### Beilagen, Gemüse und Saucen nach Ihrer Wahl

Grillkartoffeln / Kartoffelgratin<sup>(G)</sup> / Pommes Frites

Buntes Grillgemüse / Feine Bohnen / Knackige Blattsalate<sup>(G,J,2)</sup>

Pfefferrahmsauce<sup>(G,1)</sup> / Thymianjus<sup>(1)</sup> / Butter „Cafe de Paris“<sup>(A,G,2)</sup> / Rauchsauce<sup>(2)</sup>

## *Fleisch*

**Rinderfilet „Rossini“ (180g)**<sup>(A,I,G)</sup>  
Trüffeljus / Frühlingsgemüse / Dauphine Kartoffeln € 39,00

**Lammkarree**<sup>(I,G)</sup>  
Zitronenthymian Sauce / Grillgemüse / Kartoffelgratin € 29,50

**Rosa gebratene Entenbrust**<sup>(I,G)</sup>  
Rhabarbersauce / Junge Bohnen / Polenta € 27,50

## *Fisch*

**Schwarzwald Forelle**<sup>(G,H,D)</sup>  
Mandelbutter / Blattspinat / Schlosskartoffeln € 26,00

**Gebratenes Zanderfilet**<sup>(D,G,I)</sup>  
Grauburgunderschaum / Morchelrisotto € 27,00

## *Vegetarisches*

**Ragout von Frühlingsmorcheln im Kräuterpfannkuchen**<sup>(A,C,G,I)</sup> € 21,00

**Bärlauchravioli**<sup>(A,C,G)</sup>  
Friskäsesauce / Geschmolzene Kirschtomaten € 19,50

## *Aus unserer Pâtisserie*

**Crème Brûlée**<sup>(G,C)</sup> € 8,50

**Erdbeer Grand Manier Parfait**<sup>(A,C,G)</sup>  
Baumkuchenkern € 9,50

**Parfümierte Himbeer- Zartbitterschnitte**<sup>(A,C,G)</sup>  
Unter der Schokoladenhaube / Rhabarbersorbet € 9,50

## *Käse*

**Käsevariation**<sup>(H,2)</sup>  
1 Person € 10,50  
2 Personen € 19,00

## **Deklaration der Inhaltsstoffe und Allergene**

- A** Glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Laktose
- H** Schalenfrüchte (Nüsse, Pistazien, Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- I** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K** Sesam- Samen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Schwefeldioxid / Sulphite und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Lupinen (buntblühende Gemüse und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## **Deklaration der Inhaltsstoffe**

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** geschwefelt
- 6** geschwärzt
- 7** gewachst
- 8** mit Süßungsmittel(n)
- 9** mit Phosphat