



## APERITIF

<b>Limetten Gin Fizz</b> Gin   Limettensirup   Gurke	€ 7,30
<b>Lemon Spritz</b> Limoncello   Prosecco   Bitter Lemon	€ 5,90
<b>Le Pample</b> Lillet Blanc   Pink-Grapefruit-Saft   Zitrone	€ 5,90

## VORSPEISEN

Spargelsuppe   Schwarzbrotcroutons   Rahm	€ 6,50
 Frühlingssalat   gebackenes Ei   Parmaschinken   Kerne	€ 8,90   € 15,20
 Ceviche   Forelle   Grapefruit   Petersilie <i>Roh marinierter Fisch</i>	€ 15,50
Ziegenkäse   Panko   gebratener Spargel   Röstbrot   Tomate	€ 13,50

## **Portion BADISCHER BIO SPARGEL**

mit Kartoffele oder Kräuterpfannkuchen   Sauce Hollandaise	€ 23,50
+ rohem & gekochtem Schinken und Parmaschinken	€ 6,90
+ paniertem Kalbsschnitzel	€ 13,00
+ gebratenem Zander	€ 9,50

## LEICHTE FRÜHLINGSKÜCHE

Ragout vom grünen und weißen Spargel   Gnocci   Bärlauch + gebratene Wildbratwurst	€ 17,90 € 6,90
Risotto   Bärlauch   Parmesan   Kirschtomaten	€ 15,90
Tagliatelle   Grüner Spargel   Tomate   Gamba	€ 19,90

## HIRSCHEN KLASSIKER

Schweizer Schnitzel   Pommes frites   Salat	€ 19,80
 Hirsch- & Rehragout   Preiselbeeren   Spätzle   Salat	€ 23,60
Altdeutscher Topf   Schweinefilets   Käsespätzle   Champignons   Salat	€ 20,80
Lammrücken   gebratener Spargel   Schmelztomaten   Röstkartoffeln	€ 32,50
 <i>Wildererteller - unser w i l d e r Klassiker</i> Dreierlei Wild   Gefüllte Preiselbeerbirne   Spätzle   Salate	€ 32,70
 <i>Hirschen Burger</i> Wild Patty   Sesam Brioche   Speck   Bergkäse   Kräuterauili   Parmesanpommes	€ 17,70
Poularde   Zitrone   Thymian   Rosmarinkartoffeln	€ 26,90
Lachsforelle   Gnocchi   Spargelragout	€ 27,50
 Forelle   Kartoffel   Zitronenbutter   Salate	€ 27,90

## FEINE DESSERTKREATIONEN

Rhabarber   Joghurt   Crumble	€ 6,50
Pistazien Crème brûlée   Cassis Sorbet	€ 8,40
Erdbeeren   Mascarpone   Vanille	€ 8,90