

APERITIF

Aperol Sour Aperol Zuckersirup Zitronensaft	€ 6,50
Spring Gin Gin Holunderblütensirup Zitronensaft	€ 6,90
Tocco Rosso Campari Holunderblütensirup Prosecco	€ 7,50
White Peach Lillet-Rosé Schweppes White-Peach	€ 7,30

VORSPEISEN

Spargelsuppe Schwarzbrotcroutons Rahm	€ 8,50
 Spargelbowl Röstbrot Radischen Gurke Kresse	€ 11,70
 Ceviche Forelle Grapefruit Petersilie <i>Roh marinierter Fisch</i>	€ 15,50
Ziegenkäse Panko gebratener Spargel Röstbrot Tomate	€ 13,50
Spargelsalat Rhabarber Hirtenkäse karamellisierte Kerne	€ 14,30

Portion BADISCHER BIO SPARGEL

mit Kartoffele oder Kräuterpfannkuchen Sauce Hollandaise	€ 24,50
+ rohem & gekochtem Schinken und Parmaschinken	€ 7,90
+ paniertem Kalbsschnitzel	€ 14,00
+ gebratenem Zander	€ 10,50

LEICHTE FRÜHLINGSKÜCHE

Ragout vom grünen und weißen Spargel Gnocchi Kräuter + gebratene Wildbratwurst	€ 17,90 € 6,90
Risotto Kräuter Parmesan Kirschtomaten	€ 15,90
Spargel - Spaghetti Oliven Kirschtomate Cashewkerne + Gamba Pil-Pil	€ 16,90 € 7,90

HIRSCHEN KLASSIKER

Schweizer Schnitzel Pommes frites Salat	€ 22,50
 Hirsch- & Rehragout Preiselbeeren Spätzle Salat	€ 27,80
Altdeutscher Topf Schweinefilets Käsespätzle Champignons Salat	€ 24,80
Lammrücken gebratener Spargel Schmelztomaten Röstkartoffeln	€ 36,50
 <i>Wildererteller - unser wilder Klassiker</i> Dreierlei Wild Gefüllte Preiselbeerbirne Spätzle Salate	€ 34,50
 <i>Hirschen Burger</i> Wild Patty Sesam Brioche Speck Bergkäse Kräuterauili Parmesanpommes	€ 19,90
Poularde Zitrone Thymian Rosmarinkartoffeln	€ 27,80
Kabeljau grüner Spargel Estragon gedrückte Kartoffeln	€ 31,50
 Forelle Kartoffel Zitronenbutter Salate	€ 29,90

FEINE DESSERTKREATIONEN

Rhabarber Joghurt Crumble	€ 7,80
Pistazien Crème brûlée Cassis Sorbet	€ 9,20
Bananenbrot Caramel Walnuss	€ 8,80