



April Spezialitäten

Vorspeisen

<i>Spargelcremesuppe mit gekochten Schinken, Schnittlauch</i>	14,90€
<i>Frühlingsalat mit marinierten Pilzen, Falafeln, Korinther Joghurt</i> (VEGAN)	17,90€
<i>Bonbon von „Morcilla“ Blutwurst</i>	
<i>Karamellisierte Äpfel, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln</i>	18,90€
<i>Flan von Badischen Stangenspargel</i> <i>mit Serrano Schinken</i>	21,90€

Pasta

<i>Spaghetti mit Sardellen, Oliven, Öl und Kapern</i>	17,90€
<i>Hausgemachte Bärlauch Nudeln mit roten Garnelen</i>	26,90€
<i>Sellerie ravioli Misofond, Algen, Shitakepilze und Cashew nüssen</i> (VEGAN)	24,90€

Unsere Fischabteilung

<i>Wildlachs, weißer Stangenspargel,</i> <i>Sauce Hollandaise, kleine Kartoffeln.</i>	38,90€
<i>Ragout von grünem und weißem Spargel an feinem Seezungenfilet</i>	49,90€

Hauptgerichte

<i>Pfefferaubergine, mit Mole Sauce</i>	(VEGAN) 19,90€
<i>US - Shortribs, 18 Stunden bei Niedertemperatur gegart,</i> <i>Guacamole Nachos und Coleshow</i>	38,90€
<i>Geschmorter Lammkeulenbraten, Kartoffeln und Paprika</i>	28,90€
<i>Rinderfilet vom Simmentaler Rind, weißer Stangenspargel,</i> <i>Sauce Hollandaise, kleine Kartoffeln</i>	52,90€