

# FRÜHLING

Sektcocktail ▫ Erdbeere ▫ Limone ▫ Minze		12
« TRESOR » Crémant de Loire ▫ Maison Bouvet Ladubay ▫ brut rosé	0,1 l	9
Champagne Laurent Perrier ▫ La Cuvée ▫ brut	Flasche 0,375 l	45
White Port ▫ Manzanilla Sherry ▫ Madeira		6
Graham's white Port N°5 ▫ Limone ▫ Minze ▫ Tonic		12
Pomme-Pure ▫ Cuvée Keller ▫ Apfelgut Neunthausen ▫ alkoholfrei		7
Sanbitter & Orange ▫ alkoholfrei		9

## MENÜ

Leichte Tomatensuppe  
Ingwer ▫ Oliven-Basilikumöl ▫ Parmesancrostini

~ ~ ~

Coque au Vin von der Maispouardenkeule  
geschmorte Gemüse ▫ Nüdele

~ ~ ~

Passionsfruchtmousse  
marinierte Erdbeeren ▫ Kokosnusseis

62€

## MENÜ VEGETARISCH

Kleine Bowl mit Blattsalaten ▫ geröstete Kerne  
Kirschtomaten ▫ Staudensellerie ▫ Kräuterpistou

~ ~ ~

Risotto von grünem und weißem Spargel  
Champignons ▫ Macadamianusscremolata

~ ~ ~

Rhabarbersüpple ▫ cremiger Vanilletopfen  
Erdbeersorbet ▫ Mandelkrokant

62 €

## SCHLEGELHOFMENÜ

Frühlingsalat ▫ gebratene Wachtelbrüstchen ▫ kleine schwarze Berglinsen ▫ Balsamicojus

~ ~ ~

Arktischer Saibling ▫ junger Spinat ▫ Beurre Blanc ▫ Kartoffelchips

~ ~ ~

Kalbsfilet ▫ Risotto von grünem und weißem Spargel ▫ Champignons ▫ Macadamianusscremolata

~ ~ ~

Rhabarbersüpple ▫ cremiger Vanilletopfen ▫ Erdbeersorbet ▫ Mandelkrokant

98 €

## WEINEMPFEHLUNG

- 2023 ▫ Lahrer ▫ Weissburgunder ▫ trocken  
Weingut Wöhrle ▫ Lahr 1/8l 6,50 € Flasche 0,75l 34€
- 2023 ▫ Viura ▫ Rioja Blanco  
Bodegas Martinez Lacuesta 1/8l 6,50 € Flasche 0,75l 34 €

## VORSPEISEN

	€
Kleine Bowl mit Blattsalaten ▫ geröstete Kernen ▫ Radieschen ▫ Kirschtomaten ▫ Staudensellerie ▫ Kräuterpistou	14
Arktischer Saibling ▫ junger Spinat ▫ Beurre Blanc ▫ Kartoffelchips	26
Black Tiger Riesengarnelen ▫ grüner Spargel ▫ Safranrisotto	28
Frühlingssalat ▫ gebratene Wachtelbrüstchen ▫ kleine schwarze Berglinsen ▫ Balsamicojus	26
Marinierter grüner und weißer Spargel ▫ Buttermilch ▫ Kräuteröl ▫ Taboulé	22

## SUPPEN

Spargelcrèmesüpple	12
Leichte Tomatensuppe ▫ Ingwer ▫ Oliven-Basilikumöl ▫ Parmesancrostini	13
Zitronengrassuppe ▫ Thaiaromen ▫ Gamba	17

## HAUPTGERICHTE

Coque au Vin von der Maispoulardenkeule ▫ geschmorte Gemüse ▫ Nüdele	39
Wiener Schnitzel vom Kalbshüftle ▫ Preiselbeeren ▫ Bratkartoffeln oder knusprige Pommes	klein 25 33
Rostbraten vom Black Angus Entrecôte ▫ Zwiebeln in Burgunder geschmort ▫ Gemüsecaissoulet ▫ Bratkartoffeln	42
Kalbsfilet ▫ Risotto von grünem und weißem Spargel ▫ Champignons ▫ Macadamianusscremolata	48
Portion Spargel vom Obst & Gemüsehof Sehringer ▫ Sauce Hollandaise ▫ Kratzete oder Kartoffeln	34
dazu auf Wunsch	
ein paniertes Kalbschnitzel	14
Schinkenplättle	12
gebratener arktischer Saibling	14

## DESSERT

Rhabarbersüpple ▫ cremiger Vanilletopfen ▫ Erdbeersorbet ▫ Mandelkrokant	17
Passionsfruchtmousse ▫ marinierte Erdbeeren ▫ Kokosnusseis	17
Haselnusseis ▫ Haselnusskrokant ▫ Gewürz-Ananas	14
Bregenzerwälder Bergkäse ▫ Birnensenf ▫ Szechuan Pfeffer ▫ Salzmandeln	17