



## Unsere Empfehlungen ...aus der Küche

<b>Spargel-Bärlauch-Suppe</b>		11
mit Blüten, Spargeleinlage & gebackenem Bioei		
<b>1/2 Pfund weißer Badischer Spargel</b>		19
dazu neue Kartoffeln & Sauce Hollandaise oder Butter		
Wahlweise mit:	Aufpreis	
<b>Sauce Hollandaise extra</b>		2
<b>rohem oder gekochtem Schinken</b>		8
<b>Maispouardenbrust</b>		10
<b>Lachssteak</b>		11
<b>Kalbsschnitzel</b>		15
<b>Rinderrückensteak</b>	200g	17
<b>Lammrücken</b>	180g	18

## ...aus dem Weinkeller

<b>Silvaner Alte Reben 2020</b>	0,1	7
Weingut Rainer Sauer, Escherndorf, Franken	0,2	14
Intensives, helles Strohgelb. Reife Birne, Wiesenkräuter	0,75	49
<b>Oberklamm Weißburgunder GG 2021</b>	0,1	9
Weingut Seeger, Leimen, Baden	0,2	18
Weißer Weinbergpfirsich, Williamsbirne. Dazu neues Holz.	0,75	63
<b>Bordeaux Grand Cru 2018</b>	0,1	8
Chateau des Bardes, Saint Emilion	0,2	16
Intensiv, komplex, körperreich und harmonisch	0,75	59

## ...von der Bar

<b>French 75</b>	15
Champagner / Gin / Zitrone / Zucker	
<b>Déja Vu Tonic</b>	10
Déja Vu Oriental / Thomas Henry Tonic / Grapefruit / Rosmarin	
<b>Pampelle Spritz</b>	9
Pampelle / Prosecco / Soda	