



## EINSTIEG

**Kaltgeräucherte Schwarzwälder Lachsforelle** 18  
Erbse | Salzzitrone | Minze

**Nacken von einem Niederweiler Weidelamm** 18  
Kirsche | Schwarzer Knoblauch | Joghurt

**Badisches Schneckenpfännle** 16  
Wildkräuter

**Caesar Salad** 12  
Frühlingsgemüse | Pecorino | Kapern | Focaccia

**Marmorata vom Grillgemüse** 15  
Escabeche | Sauce Rouille

## Suppen und Zwischengänge

**Kalbsbries** 18  
Badischer-Trüffel | Grüner Spargel | Pilztee

**Erdbeer-Gazpacho** 12  
Basilikum | Olivenöl

**Artischocken-Cremesuppe** 16  
Feigenblattöl | Badischer-Trüffel

## HAUPTGANG

**Conchiglioni Rigati** 28  
Fenchel | Pistazien

**Burrata di Bufala** 28  
Zitronen-Gnocchi | Piluweri Tomate | Basilikum

**Zweierlei Reh vom „Sehringer-Hexmatt“** 38  
Bunte Baby Karotten | Schupfnudeln | Sauce Gibier

**Schwarzwälder Saibling und Zucchini Blüten-Ravioli** 36  
Zucchini | Fenchel-Kartoffelpüree | Safran Fumet

**Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein** 32  
Kartoffelsalat | Dijon-Senfsauce

**Dry Aged Kotlett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein** 38  
Zweierlei Bohnen | Kartoffel-Terrine | Senf

**Zweierlei vom Bio-Freilandhuhn aus St. Peter** 38  
Celtuce | Risotto | Badischer-Trüffel | Sherry

## DESSERT

**Weißer Schokoladenfondant mit Aprikosen-Ganache** 16  
Aprikosen-Sorbet | Zitronenthymian

**Erdbeer-Tartlette** 14  
Creme Patissier | Joghurt Eis

**Mousse au Chocolat von Original Beans (Bio & Fairtrade) Schokolade** 14  
Crue de Cacao

**Käse Variation vom Langenbacherhof** 16

