

À LA CARTE

| | |
|--|---------|
| Kremsüppchen vom Spargel mit seinen Ravioli Cream soup of asparagus with its ravioli | 7,80 € |
| Lachsterrine an Babyleafsalat mit mariniertem Spargel Salmon terrine with babyleaf salad and marinated asparagus | 11,00 € |
| Jakobsmuschelschaum mit Petoncle und Bärlauchtäsche Scallop foam with petoncle and wild garlic pastry | 12,50 € |
| Pot au feu vom Steinbutt mit Trompetenpilzen, Wurzelgemüse, Basilikum und Zanderboudin im Peperonisud und Kartoffelnocken Pot au feu of turbot with trumpet mushrooms, root vegetables, basil and boudin of pikeperch in pepperoni broth and potatoes | 26,00 € |
| Bruchsaler Stangenspargel mit Kalbsrücken und Lavendelhollandaise, Kräuterflädle Asparagus from Bruchsal with saddle of veal and lavender hollandaise and very thin pancakes with herbs | 26,00 € |
| Sorbetvariation aus eigener Herstellung mit Früchten Selection of crafted sorbets with fruits | 9,80 € |
| Dessert aus den Menüs Desserts from the menus | 11,50 € |
| Käse von unserem Käsewagen Choice of cheese with grapes, nuts and fig mustard | 12,50 € |

TYPISCH SCHWÄBISCH (typical swabian dish)

| | |
|--|---------|
| Hausgemachte Schwäbische Maultaschen traditionell in der Brühe Traditional „swabian ravioli“ in consomé | 9,80 € |
| Schwäbischer Rostbraten mit handgeschabten Spätzle und Butterzwiebeln Swabian roast beef with hand made „Spätzle“ in butter sauted onions | 23,50 € |

PASTA – BASTA

| | |
|--|---------|
| Linguini al Olio mit frischen Kräutern, dazu frische Parmesanspäne Linguini with olive oil, fresh herbs and fresh parmesan | 14,50 € |
| Gnocchi an Gorgonzola Gnocchi with gorgonzola | 16,50 € |
| Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricotta Füllung in Butter geschmelzten Pinienkernen & Kirschtomaten, dazu frische Parmesanspäne Handmade ravioli with spinach ricotta stuffing, roasted pine nuts, cherry tomatoes with parmesan | 18,50 € |

***** SPECIAL – Freitag & Samstag (friday & saturday) *****

CANDLE-LIGHT-DINNER

mit dezenter Piano-Romantik und Rosenblättern
wahlweise „Menü La Casa“ oder „Menü Weekend“ inclusive 1 Glas Aperitif
(wahlweise Sherry Manzanilla/Sekt/mit Aperol/Kir Royal-Sekt)
45,00 €/p.Person

„Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele“

Sprichwort aus Tadschikistan

Weekend Menü

Amuse Bouche

Kremsüppchen vom Spargel

mit seinen Ravioli

Cream soup of asparagus with its ravioli

Brochette vom Charollaisfilet auf getrüffelte

Tagliatelle, Vanillekarotten

Brochette of charollaiscattle on truffled tagliatelle,
vanilla-carrots

Käseauswahl vom Käsewagen

oder wahlweise

Mousse von der Schokolade

an marinierten Erdbeeren

Chocolate mousse with marinated strawberries

42,00-€/p.Person

Menü La Casa

Amuse Bouche

Lachsterrine an Babyleafsalat

mit mariniertem Spargel

Salmon terrine with babyleaf salad and marinated asparagus

Pot-au-feu vom Steinbutt mit Trompetenpilzen,

Wurzelgemüse, Basilikum und Zanderboudin im

Peperonisud und Kartoffelnocken

Pot au feu of turbot with trumpet mushrooms, root vegetables,
basil and boudin of pikeperch in pepperoni broth and potatoes

Käseauswahl vom Käsewagen

oder wahlweise

Geeister Apfels shooter

an versunkenem Rhabarber

Iced apple shooter on covered rhubarb

42,00-€/p.Person

Menü Degustation

Amuse Bouche

Pancetta und marinierte Wildspargelblüten in Trüffelvinaigrette

Bacon and marinated wild asparagus flowers in truffle vinaigrette

Jakobsmuschelschaum mit Petoncle und Bärlauchtäsche

Scallop foam with petoncle and wild garlic pastry

dazwischen ein hausgemachtes

Sorbet vom Rhabarber

Rhubarb sorbet

Bruchsaler Stangenspargel mit Kalbsrücken und Lavendelhollandaise, Kräuterflädle

Asparagus from Bruchsal with saddle of veal and lavender hollandaise and very thin pancakes with herbs

Variation von der Charentaiser Melone

Variation of seasonal melon

56,00-€/p.Person

Gerne servieren wir Ihnen zum Degustations-Menü ein Glas Champagner und eine Auswahl

an korrespondierenden Weinen abgestimmt auf die einzelnen Speisefolgen 4 x 0,1l

zzgl. 24,- €/Person

Mittwoch-, Freitag- & Samstagabend spielt für Sie live am Bechstein-Flügel

Hr. Reimer Treplin Evergreens, Klassik, Hits & Oldies