



### Empfehlungskarte

Bärlauch-Suppe	12.90
mit Garnelenspieß	15.90
Wildkräutersalat	16.90
Jakobsmuschel, Orangen-Filet	
Bärlauch-Ravioli	23.90
Bärlauchsahne, Kirschtomaten, Walnüsse, Parmesan	
Seeteufel	38.90
Hummerschaum, Forellenkaviar, Spinat, Kartoffel-Ravioli	
Lamm-Haxe	36.90
Rotweinsouße, Ur-Gemüse, Kartoffel-Püree	
Ribeye 300g	41.90
Dreierlei Dip (BBQ, Kräuterbutter, Aioli), Grillgemüse, Wedges	

### Dessert

Apfel-Tartine	14.90
Zimtsorbet	

### Weinempfehlung

Grauburgunder „Bassgeige“, trocken	0,2l	13.00
Weingut Franz Keller, Vogtsburg-Oberbergen, Kaiserstuhl	0,75l	48.00
Freiburger Spätburgunder „Jesuitenschloß“, trocken	0,2l	16.00
Staatsweingut Freiburg, VDP. Erste Lage	0,75l	60.00

### Aus unserer Schatzkammer

2016er Weißburgunder „Pagode“ Großes Gewächs	0,2l	21.00
Weingut Stigler, Ihringen, Kaiserstuhl	0,75l	78.00