

## APERITIF

Rieslingsekt Schloss Eberstein <sup>3</sup>	0,1 l	6,50 €
Rose Sekt Schloss Eberstein <sup>3</sup>	0,1 l	7,50 €
Lillet Vive <i>Lillet <sup>3</sup>, Tonic Water <sup>4</sup>, Erdbeere, Gurke, Minze</i>	0,2 l	7,50 €
<b>Alkoholfrei:</b>		
Alkoholfreier Rhabarber Cocktail <i>Alkoholfreier Sekt <sup>3</sup>, Rhabarbersaft und Minze</i>	0,2 l	5,50 €
Ipanema <sup>5</sup> <i>Limetten, Brauner Zucker, Ginger Ale</i>	0,2 l	5,50 €

## SUPPEN & VORSPEISEN

Schaumsuppe vom Blumenkohl mit gebratener Garnele, Bio-Gartenkresse und Bärlauchpesto <sup>3</sup>		8,50 €
Kalbskraftbrühe mit Wurzelgemüse, Gartenkräutern und Markklößchen <sup>3</sup>		8,70 €
Büffelmozzarella und gebeizter Wildlachs mit marinierten Wildkräutersalaten, Bärlauch und gerösteten Pinienkernen <sup>3</sup>		12,50 €
Großer Winzersalat „Schloss Eberstein“ aus Kopfsalat, Kapern, Parmesan und knusprigen Croutons		11,50 €
...mit gebratenen Garnelen		14,50 €
...mit gebratenen Rinderfiletspitzen		16,90 €
Hausgemachte, abgeschmelzte Maultaschen mit lauwarmem Kartoffelsalat <sup>1</sup>	2 Stück	8,70 €
	4 Stück	14,90 €
Beilagensalat mit Rohkost und Kirschtomaten <sup>3</sup>		4,90 €

*Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei Beilagen-Änderungen  
einen Aufpreis von 50 Cent berechnen.*

## HERZHAFTES

### Spezialitäten vom Metzger Steffen Geiser:

Fleischkäse <b>oder</b> Schloss-Bratwürste vom Grill mit Schmorzwiebelsauce und Kartoffelsalat	9,50 €
Wurstsalat mit Brot und Zwiebeln	9,50 €

## HAUPTSPEISEN

Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Burgunderjus, Paprika-Früblingsgemüse, Lauchzwiebel-Gnocchis und Selleriepüree <sup>3</sup>	23,00 €
Knusprige Maispouardenbrust mit Kichererbsenpüree und glasiertem Karotten-Erbsengemüse und Merlotjus <sup>3</sup>	17,00 €
Pot au feu von Edelfischen mit Estragonsoße, wildem Blumenkohl, Kartoffelschaum und Bärlauchtomaten	18,00 €
<i>kleine Portion</i>	14,50 €
Heimisches Rehragout in Spätburgunder geschmort mit Preiselbeerbirne , Selleriepüree und abgeschmelzten Spätzle <sup>3,1</sup>	19,50 €
<i>kleine Portion</i>	16,00 €
Saftig geschmorte Ochsenbacke mit Schmorjus, Kartoffelmousseline, Röstzwiebeln und jungem Weißkohl	19,50 €
<b>Vegetarisch</b>	
Überbackene Käsespätzle mit Salatteller <sup>3</sup>	11,50 €
Bärlauch-Gnocchis mit Ofentomaten, Wildkräutern und gehobeltem Parmigiano Reggiano	13,50 €

## FRÜHLINGS-MENÜ

Büffelmozzarella und gebeizter Wildlachs mit marinierten Wildkräutersalaten, Bärlauch und gerösteten Pinienkernen <sup>3</sup>

\*\*\*

Schaumsuppe vom Blumenkohl mit gebratener Garnele, Bio-Gartenkresse und Bärlauchpesto <sup>3</sup>

\*\*\*

Knusprige Maispouardenbrust mit Kichererbsenpüree, glasiertem Karotten-Erbsengemüse und Merlotjus

\*\*\*

Feines vom Rhabarber und weißer Original Beans Kuvertüre mit beschwipstem Schokoladenbrownie und Vanilleeis

34,00 € als 3-Gang-Menü  
- Suppe, Hauptgang, Dessert -

38,00 € als 3-Gang-Menü  
- Vorspeise, Hauptgang, Dessert -

44,50 € als 4-Gang-Menü

## „BADISCHE HAPPAS“

3 verschiedene badische Köstlichkeiten, serviert in kleinen Töpfchen



Abgeschmelzte Maultäschle auf Kartoffel-Kräutersalat

\*\*\*

Kalbskraftbrühe mit Wurzelgemüse und Markklößchen

\*\*\*

Heimisches Ochsenbacke mit Merlotjus und Selleriepüree

23,00 €

inklusive 1 Glas Spätburgunder\*  
aus dem Weingut Schloss Eberstein

## DESSERT

Dessertüberraschung im Glas	<sup>3</sup>	4,20 €
Feines vom Rhabarber und weißer Original Beans Kuvertüre mit beschwipstem Schokoladenbrownie und Vanilleeis <sup>3</sup>		8,50 €
Französische Käseauswahl mit Feigensenf, Nüssen und Schlossbrot <sup>3</sup>		11,50 €
<b>Gemischtes Eis (3 Kugeln)</b>	mit Sahne	4,50 €
	ohne Sahne	4,00 €
<b>Eiskaffee</b>		
<i>Vanilleeis, Kaffee und Sahne</i>		4,90 €
<b>Eisschokolade</b>		
<i>Vanille- und Schokoladeneis, kalte Schoki mit Sahne</i>		4,90 €
<b>Riesling Royale</b>		
<i>Joghurtsorbet, Schloss Eberstein Riesling Sekt, Himbeeren, Minze</i>		4,90 €
<b>Heiße Himbeeren</b>		
<i>Vanilleeis, heiße Himbeersoße, Eisgebäck</i>		5,50 €

### Zusatzstoffe – Legende –

- 1 = Konservierungsstoffe
- 2 = Phosphat
- 3 = Schwefel
- 4 = Chinin
- 5 = Farbstoffe
- 6 = Süßungsmittel
- 7 = Geschmacksverstärker
- 8 = Koffein