

Kleine Gerichte und Vorspeisen apetizers and small dishes

Gemischter Salat hausgemachte Rohkostsalate Blattsalate Kräuter Kerne Mixed salad with fresh herbs homemade raw food salad roasted seeds		8,90
Grana Padano 100g Grana padano 16 months, 100g		8,90
Marinierte Kalamata Oliven im Weckglas 100g Marinated Kalamata olives 100g		8,30
Badischer Wurstsalat hausgemachte Rohkostsalate mit Käse 14,50 Local sausage salad raw food salad cheese 14,50	ohne Käse	12,50
Tatar vom Weideochsen Kapern Zwiebeln Tomate fein garniert Beef tatar capers onions tomatoe	70g 140g	16,90 22,50
Flammkuchen klassisch Speck Zwiebeln Schnittlauch Tarte flambée bacon onions chives		12,50
Flammkuchen mit Steinchampignons Speck Steinchampignons Zwiebeln Tarte flambée bacon stone mushrooms onions		14,50
Ruccola Salat Feigen Senf Kirschtomaten Oliven gratinierter Ziegenkäse Rocket salad cherry tomatoes olives figue moustard gratinated goat cheese		16,50 14,50

Hausgekochte Suppen / homemade soups

Spargelcappuccino zweierlei Spargel Schlagrahm Schnittlauch Creamsoup of asparagus whipped cream chives		9,50
Kartoffel – Lauchsuppe im Weckglas Sahne Kracherle Creamsoup of potatoes and leek cream chives bread croutons		9,50

Unsere Klassiker our classics

Jubiläumsangebot 30 Jahre Ott auf der Leopoldshöhe

Black Angus Rinderfilet Pfeffersauce Blattspinat hausgemachte Spätzle Black Angus tenderloin of beef peppercream sauce spinach homemade Spätzle		39,00 37,50
Wassmer's Holzofenfleischkäse zwei Spiegeleier Brägele Wood stove Fleischkäse two fried eggs fried potatoes		17,50
Oma's hausgemachter Hackbraten Rahmsauce Steinchampignons Spätzle Preiselbeeren homemade meatloaf creamsauce stone mushrooms cranberries Spätzle		19,90 / 18,40
Suure Leber vom Kalb Balsamicojus Bratkartoffeln Veal liver in balsamicojus with fried potatoes		24,90 ,/ 23,40
Cordon bleu vom Weideschwein Gemüse der Saison Pommes frites Cordon bleu of porc vegetables French fries		26,90
Geschmorte Kalbsbäckli Gemüse der Saison hausgemache Spätzle Braised veal cheeks seasonal vegetables homemade Spätzle		29,90 / 28,40
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken knusprige Pommes frites Wiener Schnitzel from the saddle of veal French fries		29,90 / 28,40
300g Rumpsteak von der heimischen Färse Haselnuss – Chilli – Butter Pommes frites Rumpsteak, garlic sauce, French fries		37,90 / 36,40

Liebe Gäste, für Umbestellungen berechnen wir 1€ pro Umbestellung

**Liebe Gäste, zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ohne Aufpreis
frisches französisches Baguette / hochwertiges, kaltgepresstes Olivenöl / Himalayasalz / Pfeffer**

Saisonmenü

Ruccolasalat mit Frischkäsepralinen

Ruccolasald | creamcheese praline

★★★

Spargel – Bärlauchcappuccino

Asparagus – Wildgarlic Cappuccino

★★★

Lammrücken rosa gebraten

Tomate – Oliven - Kruste | Rosmarin Jus | gegrillter Romana Salat | Polenta

★★★

Panna Cotta von frischen Erdbeeren

Panna cotta of fresh strawberries

★★★

3 Gänge 49,00€

4 Gänge 59,00 €

Fisch / fish

Black Tiger Garnelen | Tagliatelle | Wildes Gemüse | Cocktailtomaten | Knoblauch

Black tiger shrimps | tagliatelle | wild vegetables | cherry tomatoes | garlic

32,50 / 31,00

Seeteufel Provencale | Tomaten – Knoblauchbutter | Riesling Risotto | Parmesan

Monkfish | tomatoe – garlic – butter | Riesling Risotto | Parmesan

37,90

Frischer Stangenspargel / asparagus

Lauwarmer Spargelsalat | zweierlei Spargel | Ei | Tomate | Schnittlauch

Lukewarm asparagus salad | green and whit asparagus | egg | tomatoe | chives

13,50

Spargel „Feinschmecker Art“ | Kratzede | Sauce Hollandaise

Asparagus | Kratzede | Hollandaise

29,90

Spargel „Ratsherren Art“ | Kratzede | Gemischter Schinken | Hollandaise

Asparagus | mixed ham | Kratzede | Hollandaise

37,90

Spargel „Gourmet“ | Rumpsteak 150g | Kartoffeln | Hollandaise

Asparagus | rumpsteak 150g | new potatoes | Hollandaise

41,00

Spargel „Modern“ | Wolfsbarsch 160g | Tomaten Butter | Neue Kartoffeln

Asparagus | loup de mer | tomatoe butter | new potatoes

39,50

Spargel „Sansibar“ | Scampi | Neue Kartoffeln | Bärlauch – Hollandaise

Asparagus | prawns | New Shrimps | wild – garlic – hollandaise

39,50

Liebe Gäste, für Umbestellungen berechnen wir 1€ pro Umbestellung

Liebe Gäste, zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ohne Aufpreis

frisches französisches Baguette / hochwertiges, kaltgepresstes Olivenöl / Himalayasalz / Pfeffer

Glutenfrei – und Kohlehydrate glutenfree and without carbohydrates

Gebratene Putenbrust 150g frisches Gemüse vom Markt Roasted turkey breast fresh vegetables from the market	22,90
Rindersteak von der Färse 180 g frisches Gemüse vom Markt Kräuterbutter Beefsteak fresh vegetables from the market	23,90
Chefsalat großer Salatteller Putenbrust hausgemachte Rohkostsalate Chef salad large salad + homemade raw food salad corn poularde	22,90
Seeteufel & Garnele hausgemachte Rohkostsalate Blattsalat Preiselbeerdressing Monkfish & shrimp homemade raw food salad leaf salads cranberry vinaigrette	29,90

Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

Steinpilzravioli Tomaten – Salbeibutter Champignons Parmesan geröstete Kerne Ravioli of cep tomatoe – sage – butter mushroom parmesan cheese	20,90 / 119,40
Tessiner Risotto sautierte Waldpilze Parmesan Tessiner Risotto fried forest mushrooms Parmesan cheese	23,50
Großer gemischter Salat gebratene Waldpilze Kräuter Cherry Tomaten Large Salad roasted mushrooms herbs cherry tomatoes	18,50
Hausgemachte Rösti zwei Spiegeleier kleiner Salat Homemade Rösti two fried eggs small salad	19,50
Hausgemachte Rösti gratinierter Ziegenkäse Tomate Ruccola Homemade Rösti gratinated goatcheese marinated rucola	24,50

Süße Köstlichkeiten sweets

Kugel Eis	eine große Kugel Eis vom Seebodenhof	3,90
Affogato	1 Kugel Vanille Eis Espresso	5,90
Zitronen – Apérol	1 große Kugel Zitronensorbet Apérol aufgefüllt	8,90
Vodka Sorbet	1 große Kugel Zitronensorbet mit 2cl Vodka	8,90
Gin Sorbet	1 große Kugel Zitronensorbet mit 2cl Bombay Gin	8,90
Tarte Tatin	karamlisierte, französische Apfeltarte Vanille Eis	11,50
Coup Danmark	Vanille Eis hausgem. Schokosauce Haselnusskrokant, Sahne	10,50
Flammkuchen	Leckerer Apfelflammkuchen Rahm Äpfeln Rosinen Zimt	11,90
Schoko Mousse	Hausgemachte Schokoladenmousse Crunch frische Früchte	12,90
Frühlingstrilogie	Erdbeer Rhabarber Vanille Eis	11,50

Liebe Gäste, für Umbestellungen berechnen wir 1€ pro Umbestellung

**Liebe Gäste, zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ohne Aufpreis
frisches französisches Baguette / hochwertiges, kaltgepresstes Olivenöl / Himalayasalz / Pfeffer**

Besondere Weine

Ein ganz besonderer Weißwein
2021er VDP Ortswein Chardonnay
Weingut Blankenhorn

Saftige Frucht paart sich mit lebendiger Säure und salziger Mineralität
1dl = 7,00 / 2,5dl = 15,80 / Originalflasche = 42,00

Little flight of wine

Kleine Chardonnay Verkostung

2021 VDP Chardonnay
Saftig, fruchtig, lebendige Säure
Salzige Mineralität
Sehr vollmundig
Weingut Blankenhorn

2022 Chardonnay Exclusiv
prägnante Säure, fruchtig,
körperreich und doch leicht, nussig -
fruchtig im Nachgang
Weingut Behringer

Wir servieren Ihnen ein 1dl pro Wein zum verkosten 12,50€ zusammen
Viel Vergnügen

Top Rotwein aus Spanien !

Pingus „PSI“ 2020 - Peter Sissecks Wein mit Seele

Selten einen so wunderbaren Wein mit einer solchen Klasse und Eleganz, unglaublicher Frische
Und trotzdem sehr beeindruckendem Körper bei perfekter Balance getrunken
1dl = 10,80 / 2,5dl = 24,50 / Originalflasche 65,00

Liebe Gäste, für Umbestellungen berechnen wir 1€ pro Umbestellung

Liebe Gäste, zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ohne Aufpreis
frisches französisches Baguette / hochwertiges, kaltgepresstes Olivenöl / Himalayasalz / Pfeffer