

Aperitif

Gläschen Winzersekt WG Laufen	0,1	8,00
Aperol „Spritz“	0,2	8,50
Alkoholfreier Sekt „Scavi & Ray“	0,1	7,50

Vorspeisen

Frische Austern „Fine de Claire“ auf Eis mit Pumpernickel	Stück	3,40
Zarte Frühlingsalate mit Bärlauch, Spargelspitzen und gerösteten Sonnenblumenkernen		9,00
In Gemüse gewickelter Kalbsrücken mit Lauchsalat und Bärlauch Pesto		19,50
Vitello Tonnato (zarte Kalbsfleischscheiben) an Thunfischsauce, Kapern, Basilikum und Tomatenfleisch		17,00
Feine Gänseleberterriner „du Patron“ mit Ingwer - Quittengelee und Brioche dazu empfehlen wir ein Gläschen....		25,00
2021er Ruländer Beerenauslese, Laufener Altenberg	5cl	8,50

Suppen

Fischsuppe nach „Art des Hauses“ mit Rouille Croutons		14,50
Bärlauchsüppchen mit Rauchforellenstreifen		9,00

Hauptgang

Grillierter **Spanferkelrücken** an Biersauce mit
Wirsinggemüse und Westernkartoffeln 25,00

Gebratene **Mai Bockkeule** an Wacholderrahm,
mit Preiselbeeren, Pilzen, Brokkoli
und hausgemachte Spätzle vom Brett 34,00

Saftig gebratenes **Kalbsrückensteak** an Morchel Rahm,
dazu Marktgemüse und hausgemachte Spätzle 37,00

Rosa gebratenes **Entrecôte** mit gebraten
Steinchampignons, Bohnen und Dauphine - Kartoffeln 36,00

Fischgerichte

Frische **Mai Scholle** „Finkenwerder Art“
mit Speckbutter, Petersilienkartoffeln und kleinem Salat 28,00

Pochierter **Edelfischteller** an Safranschaum
mit Blattspinat und feinen Nudeln 37,00

Gebratenes Filet vom **Loup de Mer** an
Riesling Rahm auf Blattspinat und Steinpilzrisotto 42,00

Dessertkarte

Crème Brûlée mit Obstsalat und Vanilleeis	12,00
Hausgemachte Mousse au Chocolat auf Mango und Himbeer Mark	12,00
Frischer Weißkäse mit Rhabarber Erdbeerkompott	8,00
Sorbet Variation mit frischen Früchten	12,00
Kaffee „Gourmand“ Tasse Kaffee oder Espresso mit einer kleinen Leckerei	7,50
Karamellierte Spargelspitzen mit Erdbeersalat und Vanilleeis	12,00
Dessertteller „Kühler Krug“	14,50
Kleiner Käseteller mit Feigensenf	14,00
Affogato Espresso mit Vanilleeis	5,50

.....oder noch ein Gläschen

Pinot Brut Sekt WG-Laufen	0,1l	8,00
-------------------------------------	------	------

Frühlingsmenü

Zarte **Blattsalate** mit
gerösteten Sonnenblumenkernen

Gebratenes **Mais Poulardenbrüsten** mit
Spargelgemüse in Rahm und Dauphine - Kartoffeln

Hausgemachter **Weißkäse**
mit Erdbeersalat

€ 32,00

S' Krüglemenü

Marinierte **Spargelspitzen** mit gebratenen
Gambas und Jakobsmuscheln

Bärlauchspüppchen mit Streifen
von der Rauchforelle

Rosa gebratenes **Entrecôte** mit gebraten Steinchampignons,
Bohnen und Dauphine - Kartoffeln

Dessertvariation
„Kühler Krug“

€ 75,00

Unsere Weinempfehlung

2022er Blauer Spätburgunder
“Alte Reben“, trocken
Weingut Heinemann, Scherzingen

€ 29,00

Spargelkarte

Spargelcremesüppchen mit Einlage	9,00
Marinierte Spargelspitzen mit gebratenen Gambas und Jakobsmuscheln	24,00
Lauwarmer Spargelsalat mit gekochtem Schinken, Kapern und gehacktem Ei	14,00
Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Butter, dazu Kartoffeln und Kratzete	29,00
.....dazu empfehlen wir:	
- paniertes Schweineschnitzel	8,00
- roher oder gekochter Schinken	7,50
- milder Räucherlachs	9,00
- Gebratenes Kalbssteak	15,00
- gebratenes Zanderfilet	14,00
- rosa gebratener Rinderrücken	15,00
Spargel im Schinkenpfannkuchen serviert mit Hollandaise	24,50
Spargeltoast mit gekochtem Schinken, Rindersteak, Spargel, Champignons und Käse überbacken	27,00
Hausgemachte Spargel Gnocchi mit Bärlauch, Kirschtomaten und Parmesanflocken	21,00
<u>Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir Ihnen</u>	
2024er Silvaner	
Kabinett, trocken	0,25l 6,80
Weingut Herbster, Kirchhofen	