

Hauptgerichte

<i>Badischer Spargel mit Sauce Hollandaise</i> mit Serano-Schinken separat	33 / 57
<i>Badischer Spargel auf Seranoschinken</i> mit <i>Sauce Hollandaise</i> überbacken	33 / 57
<i>Blätterteig-Feuilleté mit frischen Morcheln</i> leicht gebunden mit Rahm und <i>Badischer Spargel</i>	33 / 57
<i>Seeteufelfilet-Piccata „Hermitage“</i>	1/2 51
gebraten mit Riesencrevetten und Jakobsmuschel, an einem Hummerschaum, Butterreis, <i>Badische Spargeln</i>	1/1 69
<i>Riesencrevetten gebraten</i>	1/2 46
frische Kräuter, Knoblauch <i>Badische Spargeln</i> Salzkartoffel	1/1 59
<i>Kalbsfiletmédailon</i> frische <i>Morchelrahmsauce</i> <i>Badische Spargeln</i> Butternudeln	71
<i>Kalbsfilet-Château rosa gebraten</i> 2 x serviert ab 2 Personen	pro P.95
1. Service, mit frischer <i>Morchelrahmsauce</i> , Butternudeln, <i>Badischer Spargel</i>	
2. Service, <i>Madeirasauce</i> , <i>Trüffelkartoffelstock</i> und frische <i>Périgord-Trüffel</i>	