

Aperitif- und Weinempfehlung

Prosecco mit Walderdbeerlikör	6,90
Glas Champagner Brut , Veuve Pelletier & Fils,	11,00
Alkoholfreier Verjuscocktail	6,50
Fruchtsaftcocktail mit Tonic	6,00
2012er Halcon Real , trocken, Spanien, Baron de Ley	0,25 l 11,00
2015 er Sauvignon blanc , Michel Touraine, Loire	0,25 l 8,80

Vorspeisen

Blattsalat mit frischen gebratenen Pfifferlingen	16,00
Grüner Spargel in Tomatenvinaigrette	14,50
Frische Artischocke gefüllt mit Kalbsbries und Jakobsmuschel	19,00
Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesan und Balsamicoessig ^{1,2}	16,00
Hausgemachte Rote-Beete-Tortellini , gefüllt mit Schafskäse auf Honig-Ingwersauce	13,50
Vitello tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfisch und Kapern)	15,50
Franz. Gänsestopfleber angebraten, mit Portweinschalotten und Safranäpfel	22,00
Hausgemachte Gänsestopfleber-Terrine mit Sauternesgelee, Brioche	22,00
Mit Zitronenblättern geräucherter Wildlachs , mit Sahnemeerrettich	15,80
Thunfisch-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Marinade	16,50
Jakobsmuscheln gebraten, mit dreierlei Saucen und kleinem Salat	19,00

Suppen

Klare Tomatenessenz mit Grießklößchen	7,50
Doppelte Kraftbrühe mit Maultäschle	6,50
Spargelcremesuppe von frischem weißem Spargel	6,50

Menü € 49

Kleiner Küchengruß

...

Vitello tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfisch und Kapern)

oder

Mit Zitronenblättern geräucherter Wildlachs,
mit Sahnemeerrettich

...

Lammrücken mit Kräutern der Provence gebraten,
mit geschmorten Bohnen und gratinierten Rahmkartoffel

oder

Variation von Edelfischen mit Pfifferlingen,
mit feinem Lauch und Nudeln

...

Mousse au Chocolat

oder

Käse vom Wagen

Wir bitten Sie um Verständnis, dass aus küchentechnischen Gründen die Gänge im Menü nicht getauscht werden können.

Frischer Fisch

Korsischer Adlerfisch mit Ratatouille und Rosmarinkartoffel	32,00
Filet vom Steinbutt mit frischen Pfifferlingen auf Artischocke und hausgemachten Bärlauch-Nudeln	42,00
Schottischer Wildlachs im Kartoffel-Spaghettimantel gebraten, auf Blattspinat	23,50
Medaillons vom Seeteufel mit Sesamgemüse und schwarzem Piemontreis	30,50

Klassiker

In Sauternes geschmorter Ochsenschwanz mit Gänsestopfleber , mit Kartoffelpüree und Gartengemüsen	29,00
Kalbsnieren in Pommerysensauc ² , mit Broccoli und Kartoffelrösti	21,50
Kalbsrahmgulasch mit Sommergemüse und hausgemachten Semmelknödel	18,00
Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	19,80

Warteck Spezialitäten

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, mit Bratkartoffel	22,50
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen, mit handgeschabten Spätzle und Gartengemüse	32,50
Barbarie Entenbrust mit Sauce Bigarad, Gartengemüse und gratinierten Rahmkartoffeln	28,50
Kalbsbries mit Morchelrahm, Blattspinat und Basmatireis	27,50
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Blattspinat und gratinierten Rahmkartoffeln	33,00
Ganzes Täubchen entbeint, mit Gartengemüse, Portweinjus und Topinamburpüree	36,00
Rehrücken mit frischen gebratenen Pilzen, Gartengemüse, handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne	32,50
Lammrücken mit Kräutern der Provence gebraten, mit geschmorten Bohnen und gratinierten Rahmkartoffel	30,50

Vegetarisch

Fregola di negro (Sardinische Grießnudeln mit Zedernkernen) mit Zucchini, Tomaten und geriebenem Pecorino	18,00
Frische gebratene Pfifferlinge gefüllt in Crêpes, mit Basilikumpesto	22,00

Frischer Badischer Stangenspargel

Vorspeisen

Grüner Spargel in Tomatenvinaigrette	14,50
Spargel gratiniert mit Parmesan, Pinienkernen und Parmaschinken	16,50
Spargelsalat mit Gambaretti und Jakobsmuscheln	22,50

Hauptgang

Badischer Stangenspargel mit Speckpfannkuchen ⁵	26,50
Badischer Stangenspargel mit gemischtem Schinken ⁵	28,00
Badischer Stangenspargel mit Wiener Schnitzel	32,00
Badischer Stangenspargel mit Kalbsrücken	36,00
Badischer Stangenspargel mit Rindertournedo	39,00
Badischer Stangenspargel mit Barbarie Entenbrust	34,00
Badischer Stangenspargel mit hausgeräuchertem Lachs	31,00
Badischer Stangenspargel mit Gambaretti	38,00
Badischer Stangenspargel mit Jakobsmuscheln	39,00

Dazu reichen wir Ihnen wahlweise

Sauce Hollandaise,
Sauce Bearnaise,
Sauce Choron,
Sauce Mousseline
zerlassene Butter
Salzkartoffel oder Kräuterflädle