

# Menü

## **Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen**

\*\*\*\*\*

## **Filet vom Rheinwels**

Tomate | Spitzkohl | Pfifferlinge | Olivenöl | Zitrone | Rösti

\*\*\*\*\*

## **Aprikosen-Röster | Vanilleparfait**

**55,00 €**

## *Vorweg*

**Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen** 10,80 €

**Büffel Burrata Büffel Bill** 14,80 €

Broccoli | Blumenkohl | Olivenöl | Zitrone

**Knuspriger Rheinwels** 19,00 €

Tomate | Zitrone | Olivenöl

**Pfifferlinge** 13,00 €

Rührei

## *Alkoholfreier Apéro*

**Frida** 7,80 €

Feiner Orangen-Aperitif vom Böttchehof Schallstadt  
Tonic | Soda

## *Apéro*

**Apero 36** Weinaperitif vom Weingut Zähringer Heitersheim

Tonic Water | Sekt | Soda | Zitrone 7,80 €

**1 Glas Crémant Rose Brut 0,1l** 7,80 €

# Hauptgericht

<b>Geschmorte Ochsenbäckle</b>	36,80 €
Rotweinsauce   Broccoli   Spätzle	
<b>Kalbfleischküchle</b>	28,80 €
Rahmsauce   Pfifferlinge   Spätzle   Blattsalat	
<b>Cordon bleu vom Kalb</b>	34,80 €
Pastrami   Rahmkäse   Rösti   Blattsalat	
<b>Filet vom Weideochsen</b>	44,80 €
Rotweinsauce   Broccoli   Rösti	
<b>Filet vom Rheinwels</b>	38,80 €
Tomaten   Spitzkohl   Pfifferlinge   Olivenöl   Zitrone   Rösti	
<b>Frische Pfifferlinge a la Creme</b>	30,80 €
Nudeln   Blattsalat	

# Dessert

<b>Affogato</b>	6,80 €
Vanilleeis   Espresso	
<b>Vanille-Parfait</b>	12,80 €
Aprikosen-Röster   Sorbet	
<b>1 Kugel hausgemachtes Sorbet</b>	2,50 €