

Um Anzukommen

Apéro	Preis / €
Chardonnay Winzersekt, Markgräfler Winzer	,5
Champagner Henri Mandois Blanc de Blancs	1,00
m n n n s s	1,00
n m s m n ns	1,10

Simone's

Lieblingsgerichte	Preis / € / Vorspeise / Hauptgericht
Brillat Savarin auf gebratenem Romanasalat, Croûtons, Salzmandeln	24,00
Geschmorter Seeteufel, Salzzitrone, weißes Bohnenpüree	,50 ,50
Lammvariation mit Frühlingsgemüse und Gnocchi	1,00
Kichererbsen-Hummus, Kopfsalat, Saaten, Marokkanisches Dressing (vegan)	,50
Erbsen Wan-Tan, sautierter Spargel, Curry (vegan)	1,00 1,00

Menü zu Karwoche

Menue	Preis / €
Thunfischtatar, Kopfsalat, Avocadofond **	
Pochierter Steinbutt, grüner Spargel, Noilly Prat Schaum **	
Gebratener Gamba, Erbsenravioli, pochiertes Wachtelei **	
Gebratene Seezunge, Curry, Reisgaletten **	
Warmes Nougattörtchen auf Ananas und Mango	
Als 4-Gang-Menue (ohne Gamba)	91,00
Als 5-Gang-Menue	102,00

01 – Wölfflin

Obiges Mehrgangmenue,
inklusive korrespondierender Weinbegleitung

mit 4 Gängen 130,00

mit 5 Gängen 149,00

02 – Nepomuk

Veganes oder Vegetarisches Mehrgangmenue,
inkl. korrespondierender Weinbegleitung

mit 4 Gängen 121,00

Bewährtes

Vorspeise	Preis / €
Frühlingsalat, Wachtelei und Croutons	11,00
Papa's Hummersuppe	19,00
Gebratener Zander mit marinierten Romana Salatherzen	19,00

Hauptgang	Preis / €
Saltimbocca vom Kalb, weißer und grüner Spargel, Gnocchi	38,00
Entrecôte in weißer Pfeffersauce, Basmatireis	41,00
Rosa gebratene Taube, eigene Jus, Calvadosäpfel, Kartoffelpüree	42,00
Fisch-Mixed-Grill, Zitronenbutter, Safranrisotto	43,00

Zum Abschluss

Dessert	Preis / €
Topfenknödel, Rhabarber, Eis	14,00
Crème brûlée mit Fruchtsalat	13,00
Erdbeer-Profiteroles, Granité (vegan)	13,50
Rohmilchkäse von M. Schell Au Bouton d'or Mulhouse, Feigensenf und Nüsse	16,00