

Unsere Aperitifempfehlungen

HUGO	6,90 €
Sommerschrole Rosé mit einem Schuss Aperol	6,90 €
Prisecco „weißduftig“ alkoholfrei, Jörg Geiger	5,90 €
Champagner „Louis Roederer“ Brut Premier	12,80 €

Unsere Weinempfehlung

2019er Weisser Burgunder trocken

Arndt Köbelin / Eichstetten am Kaiserstuhl

0,1l	3,90 €
0,2l	7,80 €
0,75l	27 €

Der Weißburgunder gilt als der Riesling des Kaiserstuhls. Fein ausgewogene Burgunderaromatik mit herrlicher Dichte und saftiger, rassiger Frische. Helle Früchte dominieren in der Nase, im Mund überzeugt er durch seine cremige Struktur, die ihn zum optimalen Speisebegleiter macht.

2019er Expression Rosé 2019 AOC

Minervois - Château La Grave

0,1l	3,40 €
0,2l	6,80 €
0,75l	23 €

Unser Sommerlicher Rosé ist eine Cuvée aus den Rebsorten Grenache und Syrah. Das Alter der Reben liegt zwischen 45 und 50 Jahren und die beiden Rebsorten ergänzen sich perfekt. Während Syrah Würze und Farbe bringt, sorgt Grenache für eine runde, trinkfreudige Art.

Küchenzeiten: Mittag 12.00Uhr - 13.30Uhr

Abend 18.00 Uhr - 20.30 Uhr (Sonntags bis 20.00 Uhr)

bis 22.00 Uhr Service - nach Absprache sind wir auch gerne länger für Sie da -

Aperitifempfehlungen / Sekt / Champagner

Glas Champagner Louis Roederer Brut Premier	0,1l 12,80 €
Prosecco „Le Contesse“	0,1l 5,90 €
mit Likör	+ 1,00 €
Riesling Sekt Reinecker (Flaschengärung)	0,1l 6,90 €
Aperol Sprizz	0,1l 6,90 €
Frisch gepresster Fruchtsaft	0,2l 7,90 €
Campari Orange/ Soda	6,90 €
Sherry dry oder medium	5cl 6,90 €
Martini bianco oder rosso	5 cl 6,90 €
	0,75l
Prosecco Le Contesse extra dry	29,80 €
Rieslingsekt Reinecker (Flaschengärung)/ trocken	39,80 €
Champagner Louis Roederer Brut Premier	75,80 €

Rapp's Menü

Gruß aus der Küche

*Irischer Bio Lachs / Räucherofen / Spargelsalat
Gemüse-Vinaigrette / Forellenkaviar/ Blattsalate*

17 €

Curry / Ananas / Ingwersüppchen

9 €

*Kross gebratener Zander / Risotto / Brunnenkresse
Grüner Spargel / Tonkabohne*

16 €

Rosa Kalbsfilet / Morchelrahm / Marktgemüse / Kartoffelbärlauchtaler

34 €

Rhabarber / Erdbeer / Weißes Schokoladeneis

9 €

Menüpreis 5 Gänge 54 € (bis 20 Uhr)

Menüpreis 4 Gänge 49 € (ohne Suppe)

Menüpreis 3 Gänge (ohne Suppe und ohne Zwischengang Zander) 45 €

Menü der Saison

Gruß aus der Küche

Mild geräucherte Schwarzwald Forelle / Gemüsevinaigrette
Meerrettich / Mango / Wildkräutersalat

14 €

Lammrücken / Bärlauch-Blattspinat / Kartoffelgratin / Pestojus

29 €

Zweierlei Schokoladenmousse

8 €

Menü 3 Gänge 37 €

Vorspeisen / Salate

Kleiner gemischter Salat 6 €

Kleiner Blattsalat 5 €

Mild geräucherte Schwarzwald Forelle / Gemüsevinaigrette
Mango / Wildkräutersalat 14 €

Irischer Bio Lachs / Räucherofen / Spargelsalat
Gemüse-Vinaigrette / Blattsalate 17 €

Suppen

Rinderkraftbrühe / Flädle 8 €

Curry / Ananas / Ingwersüppchen 9 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Tisch nicht mehr als 5 verschiedene Hauptgerichte für Sie frisch zubereiten können.

Fleisch

Badischer Stangenspargel / Original Wiener Kalbschnitzel paniert	
Neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise	31 €
- kleinere Portion	29 €
- ohne Kalbschnitzel	26 €
Original Wiener Kalbsschnitzel / Spätzle – Kalbsjus	25 €
- kleinere Portion	23 €
Zwiebelrostbraten (ca. 220 Gramm) / Marktgemüse / Spätzle	28 €
- kleinere Portion (ca. 160 Gramm)	26 €
Lammrücken / Kräuterkruste / Bärlauch-Blattspinat	
Kartoffelgratin / Pestojus	31 €
- kleinere Portion	29 €
Rosa Kalbsfilet / Morchelrahm / Marktgemüse	
Kartoffel-Bärlauchtaler	34 €
- kleinere Portion	32 €

Fisch

Zander / Risotto / Brunnenkresse / zweierlei Spargelspitzen / Tonkabohne 25 €
- kleinere Portion 23 €

Badischer Stangenspargel / Bio Lachs aus dem Räucherofen / Kräuterschaum
Neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise 31 €
- kleinere Portion 29 €

Lachs und Zander / Madrocas Curry
Asiatisch gewürzte Spaghetti / Gemüse aus dem Wok 24 €
- kleinere Portion 22 €

Vegetarisch

Asiatisch gewürzte Spaghetti / Gemüse aus dem Wok 18 €

Vegan

Spargel / Risotto / Marktgemüse 23 €

Für Kinder:

Wiener Schnitzel vom Kalb - Pommes oder Spätzle 9 €