



RESTAURANT
Villa Erlenbad





Restaurant
Villa Erlensbad

REGIONALE KÜCHE

AUSGEZEICHNET MIT 2 LÖWEN VOM SCHMECK DEN SÜDEN

HAUS DER BADEN-WÜRTTEMBERGER WEINE

DER GROSSE GUIDE

SPEISEKARTE



CHEF-MENÜ

Amuse-Gueule

Marinierter Spargel
Mozzarella di Bufala/ Rucolasalat

Saiblingsfilet
Spinat/ Bärlauch-Soße/ Salzzitronen

Lammrücken
Baharatsoße/ Frühlingsgemüse/ Polenta

Zitronen-Tartelette
Rhabarber/ Sorbet

3-GANG-MENÜ: 58,00€ (OHNE FISCH)

4-GANG-MENÜ: 76,00€

VORSPEISEN

Kutteln in Riesling-Soße
Gemüse/ Estragon
11,50

Karamellisierte Schwarzwälder Ziegenkäse
Rote Beete/ Salat Bouquet/ Feigen-Chutney
16,50

Cremige Spargelsuppe
8,90

Gebratene Garnele mit frischen Kräutern
eingelegter Fenchel/ Spargel/ Bärlauch-Soße
24,80

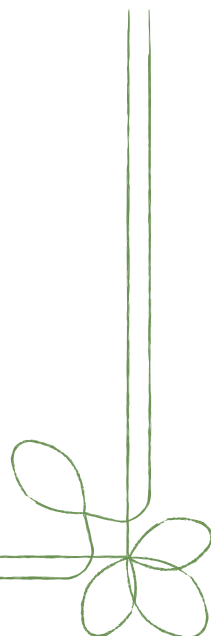
Marinierter grüner und weißer Spargel
Mozzarella di Bufala/ Rucolasalat
22,00

Kleiner Rucolasalat mit pochiertem Landei
hausgemachte Vinaigrette/ Parmesan/ Joghurt-Soße
12,80

BESTELLUNGEN MITTAGS BIS 13:30 UHR / ABENDS BIS 20:30 UHR

RUHETAGE: MONTAG & DIENSTAG

Auf Grund der Vielzahl an Gewürzen und Produkten in unserer Küche, können wir nicht vollständig garantieren, dass unsere Speisen frei von natürlichen Allergenen sind. Über die 14 Haupt-Allergene informieren Sie unsere Mitarbeiter. Wir bitten Sie, uns über Ihre Unverträglichkeiten zu informieren, sodass wir ganz speziell für Sie die Speisen zubereiten können.





SPEISEKARTE



HAUPTSPEISEN

Kalbskotelett
handgeschabte Spätzle/ Marktgemüse/
Morchel-Rahm-Soße
34,80

Rinderfilet Steak
Kräuterbutter Café de Paris/ Pfeffer-Soße/ Spargel/ Polenta
39,50

Maispouardenbrust
Morchel/ Rahm-Soße/ eingelegte Scharlotten/
Spargel/ hausgeschabte Spätzle
35,80

Hausgemachte Fleischküchle
Kartoffelpüree/ Karotten-Erbсен/ Kalbsjus-Soße
22,80

Hausgemachte Rinderroulade
Kalbs-Jus-Soße/ frisches Tagesgemüse/
Kartoffelpüree
25,50

Schweinekotelett
Speck-Champignons/ Karotten-Erbсен/
Kartoffelpüree/ Rosmarin-Kalbs-Jus-Soße
28,50

Saiblingsfilet
Spinat/ Bärlauch-Soße/ Petersilienkartoffeln/ Salzzitronen
36,50

Hechtklöße und Zanderfilet
in Rieslingsoße/ feine Nudeln/ Blattspinat
32,80€
(Vorspeiseportion 1 Hechtkloß auf Spinat und Riesling-Soße 14,80)

VEGETARISCH

Hausgemachte gerösteten Bärlauch-Serviettenklöße
Spinat/ Pilz-Rahm-Soße
22,50



Portion weißer Spargel
Soße Hollandaise/ Petersilien-Butter-Kartoffel
23,90

