

# Hummlisch Einfach -Badisch

Sie stellen sich ihr Menü selbst zusammen Vorspeise/Hauptgang/Dessert  
oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

(bitte erwähnen Sie bei der Bestellung, dass Sie es als Menü wünschen / ansonsten berechnen wir alles  
einzeln.

Menü in 3 Gängen 39,90€

## Vorpeisen

	€
Rahmsuppe von der Erbse <i>Cream soup of peas</i>	8,90
mit gebratener Jakobsmuschel (Menü +2,00€) <i>with fried scallop</i>	11,90
Rahmsuppe von Spargel <i>Cream soup of asparagus</i>	8,00
mit gebratener Jakobsmuschel (Menü +2,00€) <i>with fried scallop</i>	10,50
Gänseleberterrine mit Apfel-Chiligelee (Menü +3,50€) <i>Terrine of goose liver with apple-chili jelly</i>	19,90
Frühlingsalat mit Kräuterdressing <i>Green salad in season</i>	8,50

## Zwischengerichte oder einfach Kleine Mahlzeit

Salat von Stangenspargel an Sauce vinaigrette und Ei <i>salad with asparagus and vinaigrette with egg</i> (Menü +1,50€)	14,50
Gebratener Pulpo mit Rucola, Rote Beete und Trüffel <i>fried octopus with rocket salad, beetroot and truffle</i> (Menü +2,00€)	17,50
Vitello tonnato mit Kapern <i>vitello tonnato with capers</i> (Menü +2,00€)	17,50

# Hummlisch Einfach -Badisch

Sie stellen sich ihr Menü selbst zusammen Vorspeise/Hauptgang/Dessert  
oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

(bitte erwähnen Sie bei der Bestellung, dass Sie es als Menü wünschen / ansonsten berechnen wir alles  
einzeln.

Menü in 3 Gängen 39,90€

## Hauptspeisen

	€
Verschiedene Lendchen an Morchelrahm, Spätzle und Gemüse (Menü +2,50€) Pork and beef medallion with spätzle and vegetables	28,50
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Spätzle Sirlon steak with onions and spätzle (Menü +1,50€)	25,50
Rumpsteak vom Black Angus mit Pommes Frites und Kräuterbutter (Menü +3,00€) Rumpsteak of black angus with french fries and herb butter	29,90
Gengenbacher Forellenröllchen auf Risotto von Spargel Trout rolls with risotto of asparagus	24,50
Duett vom Kalb mit Selleriepüree und Bärlauch-Gnocchi Veal with celery and wild garlic-gnocchi (Menü +2,50€)	28,50

## Hummlisch Süßes zum Abschluss

<i>Rhabarber - Kompott mit Vanilleeis</i> <i>rhubarb with vanilla icecream</i>	9,50
<i>Erdbeeren mit Vanilleeis</i> <i>strawberry with vanilla icecream</i>	9,50
<i>Erdbeer - Trifle</i> <i>strawberry - trifle</i>	9,50
<i>Crème brûlée</i> <i>crème brûlée</i>	9,50
<i>Erdbeeren - Mousseline</i> <i>strawberry - mouseline</i>	9,50
<i>Eisteller Schwarzwald</i> <i>black forest plate</i>	9,50

## Küchenchef empfiehlt

<i>Café Gourmand (+4,00 €)</i> <i>espresso with small dessert selection</i>	12,50
--	-------

# Gourmet Karte

## *Vorspeisen*

*Hummersuppe/ Carabiniera/ Kokos*

*Lobster bisque / Carbiniera / coconut*

15,50 €

*Spargelsuppe / Wachtelei / Schnittlauch*

*Asparagus / quail egg/ chives*

16,50 €

## *Küchenchef empfiehlt*

*Unsere Gänseleber Variation*

*variation of gooseliver*

26,00 €

## *Zwischengerichte*

*Jakobsmuschel / Quinoa / Spargel*

*scallop / quinoa/ asparagus*

24,00 €

*Wildlachs / Teryaki/ Gurke*

*wild salmon / teryaki / cucumber*

25,00 €

# Gourmet Karte

## *Hauptgerichte*

*Seeteufel / Erbsen / Spargel*

*monkfish / peas / asparagus*

41,00 €

*Rinderfilet / Sellerie/ Gänseleber*

*Beef fillet / celery / goose liver*

41,00 €

## *Dessert*

*Sesam / Erdbeer / Granola*

*sesame / strawbeery / gremola*

14,50 €

*Kokos / Chai / Schokolade*

*coconut / chai / chocolate*

14,50 €

*Menüpreis:*

<i>3 Gänge</i>	€ 69,--
<i>4 Gänge</i>	€ 81,--
<i>5 Gänge</i>	€ 92,--
<i>6 Gänge</i>	€ 110,--

## Hummlische Spargelgenüsse

1 Pfund Stangenspargel mit Kartoffeln oder Kratzede  
und Sauce Hollandaise 24,50

dazu:

gemischter Schinken 8,50  
mixed ham

Wiener Schnitzel vom Kalb 9,50  
escalop of veal

Medaillon vom Rind 15,00  
beef medaillon

Kalbssteak 14,00  
veal steak

Medaillon vom Seeteufel 15,00  
monkfish

Forellenfilet 12,50  
filet of trout

# Gourmet Karte

## Vegetarisches Menü

*Spargel / Wachtelei / Schnittlauchöl*

*Asparagus / quail egg / chives oil*

\*\*\*

*Salat von Quinoa / Tofu / Baby Fenchel*

*Salad of Quinoa / Tofu / Baby Fennel*

\*\*\*

*Weißer Rettich / Bärlauch / Pinienkerne*

*white radish / wild garlic / pine nuts*

*oder*

*Ravioli von Erbsen / Spargel / Zitrone*

*Ravioli of Peas / asparagus / lemon*

\*\*\*

*Ananas- Basilikum- Sorbet*

*Pineapple basil sorbet*

*Menüpreis*

*3 Gänge*

*€ 49,00*

*4 Gänge*

*€ 57,00*