



Vorspeisen

Roh mariniertes Thunfisch mit Ingwer, Knoblauch und Sojasauce an Avocadocrème, Roter Bete, frischem Meerrettich und kleinem Salatbukett	18,00
Feldsalat „Winzerin Art“ mit Kartoffeldressing, rösem Speck, Croûtons und Weintrauben	9,50
„Dattlers“ Gänseleberterrinen mit Gewürztraminergelée, kleinem Salatbukett und Briochetoast	22,00
Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau	5cl 6,50
<u>Vegetarisch:</u>	
Ziegenfrischkäse im Brickteig gebraten auf Birnenconfit, Honig-Koriandervinaigrette und Feldsalat	13,50
<u>Vegan:</u>	
Winterliche Blattsalate mit Humus-Zucchinirollchen, sous-vide gegarte Artischocken, gegrillter Paprika und Oliventapenade	13,50

Zwischengerichte

Gambas Don Alfredo —Gebratene Gambas mit pikanter Zwiebel-Knoblauchbutter	17,00
Gebratene Jakobsmuscheln auf Blattspinat und Safransahne	18,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,00	Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry	8,00
Klares Fischsüppchen mit Edelfischen und Gemüse	11,00	Badisches Schnecken-süpple	8,00

Fischgerichte

In Olivenöl confiertes Skreimédailon -Wandelkabeljau- auf Basilikumsahne, gegrillter mit Fenchel gefüllter Spitzpaprika und gebratenen Kartoffelwürfel	32,00
Seeteufelmédailons in der Olivenkruste mit Paprikasahne, Zucchini-gemüse und Tagliatelle	34,00

Vegetarisch/Vegan

Spaghetti mit Ruccola, Pinienkernen und Rosinen mit in Orangenbutter und Fleur de Sel sous vide gegartem glasiertem Chicorée und bunten Blattsalaten	20,00
<u>Vegan:</u> Kürbistortellini mit geschmorten Perlzwiebeln, Maronen, gebratenen Pilzen und Ruccolapesto	20,00

Wenn Sie unter Allergien leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und/oder fragen Sie nach unserer Allergentabelle, in welcher die 14 Hauptallergene in unseren Speisen aufgeführt sind.
Alle Preise in € inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Fleischgerichte

Badisches Rahmtöpfle –Schweinefiletmédallions mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	23,00
Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce, Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	29,00
Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, Ofentomate, Pommes Frites und buntem Salatteller	27,00
Pariser Filet Pfeffersteak mit Pfefferbéarnaise, grünen Bohnen, Pommes frites und buntem Salatteller	34,00
Kross gebratene Barbarie-Ente mit Entenjus, Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffelgratin	25,00

Desserts

weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte

Sorbet-Teller – drei verschiedene Sorbets – mit frischen Früchten und Fruchtsauce	12,00
Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und Orangenfilets	9,80
Gratiniertes Passionsfruchtparfait auf Himbeercoulis mit Sorbet und frischen Früchten	10,00
Dessert – Variation – drei verschiedene Desserts mit frischen Früchten	12,00

Dessertweine

2010 Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese Barriqueausbau „Bestes Fass“	5 cl	6,50	0,1 l	12,00
2015 Achkarrer Schlossberg Ruländer Eiswein „Bestes Fass“	5 cl	7,50	0,1 l	14,00

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,60	Espresso Macchiato	2,60
Doppelter Espresso	4,70	Latte Macchiato	3,70
Cappuccino	3,70	Irish Coffee	7,00

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel

Erläuterung der Zusatzstoffe

- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig