

Vorspeisen

Roh mariniertes Thunfisch mit Ingwer, Knoblauch und Sojasauce an Avocadocrème, Roter Bete, frischem Meerrettich und kleinem Salatbukett	18,00
„Dattlers“ Gänseleberterriner mit Gewürztraminergelée, kleinem Salatbukett und Briochetoast	22,00
Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau	5cl 6,50
<u>Vegetarisch:</u>	
Frittierte Falafel mit gebackenen Auberginenscheiben Tomaten-Olivenvinaigrette und bunten Frühlingssalaten	13,50
<u>Vegan:</u>	
Gefüllte Avocado mit Ruccola, Tomate und Artischocke, gegrilltem Paprika und Oliventapenade	13,50

Zwischengerichte

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,00	Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	8,00
Schaumiges Flusskrebssüppchen mit kleinen Hechtklößchen	12,00	Badisches Schneckensüpple	8,00

Fischgerichte

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

Vegetarisch/Vegan

Gebackene Bärlauch-Risotto-Bällchen auf Frühlingsgemüse, Parmesansahne und Pilzen	20,00
<u>Vegan:</u>	
Gebratenes Grünkern-Spinatküchlein auf glasierten Petersilienwurzeln, Karotten, roter Bete, sous-vide gegarten Apfel, Schnittlauch-Soyasahne und frischem Meerrettich	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
Rosa gebratenes Lammnüsschen in der Kräuterkruste auf Provençalische Art mit Lammjus, Bohnen und gebratener Maispolenta	29,00

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 frischen Erdbeeren	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

Kaffe espezialitäten

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

Erläuterung der Zusatzstoffe

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

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