



Vorspeisen

<i>Tranchen vom rohem Thunfisch mariniert mit Sojasauce, Ingwer und Knoblauch, an geröstetem Sesam, süß-sauer eingelegten Gurken, Wasabimousse und kleinem Salatbukett</i>	16,00
<i>„Dattlers“ Gänseleberterrine mit Gewürztraminergelée, kleinem Salatbukett und Briochetoast</i>	21,00
<i>Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau</i>	5cl 6,00
<u>Vegetarisch:</u>	
<i>Sous vide confierte Babyartischocken an Vinaigrette von getrockneten Tomaten, Kartoffel-Oliven-Knusperröllchen, Paprika-Espuma und kleinem Salatbukett</i>	13,00
<u>Vegan:</u>	
<i>Frittierte Humusbällchen und gegrilltes, in Olivenöl eingelegtes provençalisches Gemüse mit Tomaten-Vanille-marmelade und Avocado-Basilikumsorbet</i>	13,00

Zwischengerichte

<i>Hechtklößchen auf Blattspinat in Rieslingsauce</i>	13,00
<i>Gambas Don Alfredo—Gebratene Gambas mit pikanter Zwiebel-Knoblauchbutter</i>	16,00
<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf glasiertem Frühlingslauch und Safransahne</i>	17,00

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i>	5,50	<i>Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry</i>	7,00
<i>Klares Fischsüppchen mit Edelfischen und Gemüse</i>	10,00	<i>Badisches Schneckensüpple</i>	7,00

Fischgerichte

<i>Pochiertes Médaillon vom Seeteufel und in Currybutter gebratene Gambas mit sous vide gegarten, glasierten Okraschoten, reduzierter Krustentierjus und Basmatireis</i>	32,00
<i>Lachsmédaille in der Meerrettichkruste auf glasiertem Lauchbett mit Rieslingsahne, rote Bete und Fondantkartoffeln</i>	23,00

Vegetarisch / Vegan

<i>Spaghetti mit Ruccola, Pinienkernen und Rosinen mit in Orangenbutter und Fleur de Sel sous vide glasiertem Chicorée und bunten Blattsalaten</i>	19,00
<u>Vegan:</u>	
<i>Limonenrisotto mit gebratenen Artischocken, Pilzen und geschmorten Kirschtomaten und bunten Blattsalaten</i>	19,00

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 Rabmtöpfle –Schweinefiletmédailles mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	22,00
Rosa gebratenes Lammnüsschen „provençale“ in der Kräuterkruste mit Basilikumjus, grünen Bohnen und cremiger Maispolenta	28,00
Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, Ofentomate, Pommes Frites und buntem Salatteller	25,00
Pariser Filet Pfeffersteak mit Pfefferbéarnaise, grünen Bohnen, Pommes frites und buntem Salatteller	32,00
Kross gebratene Barbarie-Ente mit Entenjus, Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin	23,00

Desserts

weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte

Sorbet-Teller – drei verschiedene Sorbets – mit frischen Früchten und Fruchtsauce	11,00
Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Erdbeeren	9,50
Gratiniertes Passionsfruchtparfait auf Himbeercoulis und frischen Früchten	9,50
Dessert – Variation – drei verschiedene Desserts mit frischen Früchten	11,00

Dessertweine

2010 Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese Barriqueausbau „Bestes Fass“	5 cl 6,00	0,1l 11,00
2015 Achkarrer Schlossberg Ruländer Eiswein „Bestes Fass“	5 cl 7,00	0,1l 13,00

Kaffeesspezialitäten

Espresso	2,60	Espresso Macchiato	2,60
Doppelter Espresso	4,70	Latte Macchiato	3,60
Cappuccino	3,60	Irish Coffee	6,50

Erläuterung der Zusatzstoffe

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

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