

Vorspeisen

*Tranche vom hausgekräutertem Lachs, Mousse von Sauerrahm und grünem Pfeffer,
an Honig-Senfsauce, marinierten Gurken und kleinem Salatbukett* 15,00

*„Dattlers“ Gänseleberterrine mit Gewürztraminergelée,
kleinem Salatbukett und Briochetoast* 21,00

Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau 5cl 6,00

Vegetarisch:

*Ziegenfrischkäse im Brickteig gebraten auf Apfelkompott an Honig-Koriandervinaigrette
und sommerlichem Salatbouquet* 13,00

Vegan:

*Sommerliche Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen,
Frühlingslauch und Kirschtomaten* 13,00

Zwischengerichte

Gambas Don Alfredo—Gebratene Gambas mit pikanter Zwiebel-Knoblauchbutter 16,00

Gebratene Jakobsmuscheln auf glasiertem Frühlingslauch und Safransabne 17,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle 5,50 *Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry* 7,00

*Klares Fischsüppchen
mit Edelfischen und Gemüse* 10,00 *Badisches Schneckensüpple* 7,00

Fischgerichte

*Gebratenes Doradenfilet und Gambas in Thymianbutter
mit Rieslingsahne, mediterranem Gemüse und Rissolée kartoffeln* 28,00

*Lachsmédaille in der Meerrettichkruste auf glasiertem Lauchbett
mit Rieslingsahne, rote Bete und Fondantkartoffeln* 23,00

Vegetarisch / Vegan

*Spaghetti mit Ruccola, Pinienkernen und Rosinen
mit in Orangenbutter und Fleur de Sel sous vide glasiertem Chicorée und bunten Blattsalaten* 19,00

Vegan:

*Risotto mit gebratenen Pfifferlingen,
Frühlingslauch, Ruccola, Tomaten und bunten Blattsalaten* 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	0,1 l	11,00
2015 Achkarrer Schlossberg Ruländer Eiswein „Bestes Fass“	5 cl	7,00	0,1 l	13,00

Kaffeesezialitäten

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 Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel

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