



Vorspeisen

<i>Tranche vom hausgekräutertem Lachs, Mousse von Sauerrahm und grünem Pfeffer, an Honig-Senfsoße, marinierten Gurken und kleinem Salatbukett</i>	16,00
<i>Feldsalat „Winzerin Art“ mit Kartoffeldressing, rösem Speck, Croûtons und Weintrauben</i>	9,50
<i>„Dattlers“ Gänseleberterrinen mit Gewürztraminer gelée, kleinem Salatbukett und Briochetoast</i>	22,00
<i>Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau</i>	5cl 6,50
<u>Vegetarisch:</u>	
<i>Terrine vom Hokkaidokürbis und gebackene Kürbisröllchen an Ananas-Curryvinaigrette und Feldsalat</i>	13,50
<u>Vegan:</u>	
<i>Winterliche Blattsalate mit Humus-Zucchinirollchen, sous-vide gegarte Artischocken, gegrillter Paprika und Oliventapenade</i>	13,50

Zwischengerichte

<i>Gambas Don Alfredo – Gebratene Gambas mit pikanter Zwiebel-Knoblauchbutter</i>	17,00
<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf Blattspinat und Safransahne</i>	18,00

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i>	6,00	<i>Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry</i>	8,00
<i>Klares Fischsüppchen mit Edelfischen und Gemüse</i>	11,00	<i>Badisches Schneckensüpple</i>	8,00

Fischgerichte

<i>Gebratenes Kabeljaumédailon in Thymianbutter auf Ragout von Miesmuscheln in Pernodsahne mit Fenchel und Nüdele</i>	30,00
<i>Lachsmédailon in der Trüffelkruste mit Petersiliensahne, sautiertem Kohlrabi und Rissolée kartoffeln</i>	25,00

Vegetarisch / Vegan

<i>Spaghetti mit Ruccola, Pinienkernen und Rosinen mit in Orangenbutter und Fleur de Sel sous vide gegartem Chicorée und bunten Blattsalaten</i>	20,00
<u>Vegan:</u>	
<i>Kürbistortellini mit geschmorten Perlzwiebeln, Maronen, gebratenen Pilzen und Ruccolapesto</i>	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 Rabmtöpfle –Schweinefiletmédailles 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, glasierten Maronen, gefülltem Bratapfel, Rotkohl und Semmelknödeln	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
Topfenmousse mit Aprikosenragout und Himbeersorbet	10,00

Dessertweine

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

Kaffeespezialitäten

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