

- | | | | |
|-----|--|--------------|--------------|
| 6) | <i>Hausgeräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet</i> | 13,50 | |
| | <i>Kartoffel-Lauchcrèmesüppchen mit Croûtons</i> ● | 7,00 | |
| | <i>Schweinefilet am Stück gebraten</i> mit Rahmsauce,
frischen Pilzen, Gemüse vom Freiburger Markt
und hausgemachten Spätzle | <u>24,50</u> | 45,00 |
| 7) | <i>Shrimpsalat mit Avocado, Champignons und Tomate
in feiner Vinaigrette mariniert an kleinem Salatbouquet</i> | 17,80 | |
| | <i>Hausgemachte Rote Bete Ravioli auf gedünstetem Lauchbett
in leichter Meerrettichsahne</i> ● | 13,50 | |
| | <i>Rosa gebratenes Lammnüsschen „provençale“
mit grünen Böhnchen und Kartoffelgratin</i> | <u>28,00</u> | 59,30 |
| 8) | <i>Gebratenes Lachsmédaille auf Limonen-Koriandervinaigrette
mit Avocadomousse und kleinem Salatbouquet</i> | 16,80 | |
| | <i>Consommé double mit gefüllten Morcheln</i> | 9,00 | |
| | <i>Rosa gebratenes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise,</i>
grünen Böhnchen, geschmorten Kirschtomaten,
frischen Pilzen und Rissolékartoffeln | <u>34,00</u> | 59,80 |
| 9) | <i>Melone mit Parmaschinken</i> | 15,80 | |
| | <i>Hechtsoufflée auf grünem Spargel in Rieslingsauce</i> | 13,50 | |
| | <i>Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste
auf mediterranem Gemüse und knusprigem Kartoffelsäckchen</i> | <u>34,00</u> | 63,30 |
| 10) | <i>Lachstatar auf Buttermilchmousse an grüner Sauce
und kleinem Salatbouquet</i> | 16,80 | |
| | <i>Kraftbrühe mit Quarknocken</i> | 6,50 | |
| | <i>Rehnüsschen</i> rosa gebraten mit Wacholderrahmsauce,
frischen Pilzen, gefüllter Birne, Gemüse der Saison,2
hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten | <u>31,00</u> | 54,30 |
| 11) | <i>Ziegenfrischkäse mit Thymian im Brickteig gebacken auf Birnenconfit,
Honig-Koriander-Vinaigrette und kleinem Salatbouquet</i> ● | 14,00 | |
| | <i>Badisches Festtagsüpple - Kraftbrühe mit Flädle, Eierstich und Butterklößchen</i> | 7,50 | |
| | <i>Kalbsrücken</i> am Stück gebraten oder als Steak
mit Morchelrahmsauce, sautiertem Gemüse der Saison,
hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten | <u>29,00</u> | 50,50 |

- 12) *Getrübefelte Perlhuhnterrine mit Gänsestopfleber
auf Portweingelée, karamellisierten Birnenspalten und Salatbouquet* 19,80
Gebratenes Doradenfilet auf Paprikasahne und feinen Nüdele 14,50
Rehrücken rosa gebraten auf Portweinsauce
mit Apfel-Preiselbeerragout, Pilzen im Nest
Schupfnudeln und Gemüse der Saison 36,00 70,30
- 13) *Mosaik von gebeiztem Lachs und St. Jakobsmuscheln
in Kräutergelée mit Safranmayonnaise und Salatbouquet* 17,80
Hummerravioli in ihrer Bisque mit kleinen Romanescoröschen 17,80
Kalbsfilet in Trüffelsahne
mit Gemüse vom Freiburger Markt,
hausgemachten Spätzle und Dauphinekartoffeln 34,00 69,60
- 14) *Im Sesammantel gebratene Gambas auf asiatischem Gemüse
und kleinem Salatbouquet* 17,80
Maiscrèmesuppe mit Croûtons ● 7,50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce
mit Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffelcrêpes 29,00 54,30
- 15) *Tapas-Teller mit Fisch und Krustentieren* 19,80
*Tatar von Lachs auf Dillschaum, gebratene St. Jakobsmuschel auf Selleriepurée,
Carpaccio von Thunfisch mit Ingwer-Knoblauchmarinade,
gefüllte Sepia auf Couscous-Salat, Pulposalat mit Staudensellerie und Paprika*
Schaumiges Flusskrebssüppchen mit kleinen Hechtklößchen 13,810
Seeteufel am Stück mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch gebraten
auf Rieslingsauce, Blattspinat und Nüdele 34,00 67,60
- 16) ***Vegetarisches Menü*** ●
*Renchtäler Frischkäse mit Koriander, Basilikum
und Tomatenvinaigrette an Blattsalaten* 14,00
Vegetarische Suppe (aus Tagesangebot) 7,50
Zucchini-puffer mit sahnigem Pilzragout
und sautiertem Gemüse der Saison 21,00 42,50

Vegetarische Hauptgänge ●

- Hausgemachte Ricotta-Ravioli*** auf Blattspinat mit geschmorten Kirschtomaten
und Parmesancreme 21,00
- Pfannkuchenroulade*** mit Spinat Pinienkernen und Gorgonzola gefüllt,
Rotweinzwiebeln und frischen Pilzen 22,00
- Pestospaghetti mit gebratenem mediterranem Gemüse,***
Parmesan und geschmorten Kirschtomaten 21,00
- Zarte Kohlrabiblätter gefüllt*** mit sautierten Streifen von der Karotte
und Zuckerschoten, Morchel-Sherrysahne und gebratenen Kartoffelwürfeln 22,00

Vegane Gerichte aus der aktuellen Speisekarte

DESSERTS

<i>Crème Caramel mit kleinem Früchtebouquet und Schlagsahne</i>	8,50
<i>Rote Grütze mit Schlagsahne oder hausgemachter Vanillesauce</i>	7,50
<i>Coupe Danmark - Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne-</i>	9,00
<i>Fruchtsalat mit Maraschino</i>	7,80
<i>Schwarzwaldbecher – Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Schlagsahne</i>	8,80
<i>Eisbecher mit Früchten - Fruchtsalat, Erdbeer- und Nusseis, Schlagsahne</i>	8,80
<i>Schloßberg-Bömble mit Sauerkirschen und Schlagsahne– Kirschwasserparfait</i>	8,80
<i>Orangeneistorte Grand Marnier mit frischen Früchten</i>	11,00
<i>Zimtparfait mit frischen Früchten</i>	11,00
<i>Eistorte 2- bis 3stöckig mit Beerenkompott pro Person</i>	11,00
<i>Mousse au chocolat mit frischen Früchten</i>	11,00
<i>Sorbet-Variation -3 verschiedene Sorbets mit frischen Früchten garniert-</i>	13,00
<i>Dessert-Variation -Parfait, Sorbet, Mousse mit frischen Früchten</i>	13,00
<i>Apfel-Ofenschlupfer auf Karamellsauce mit Himbeersorbet</i>	11,00
<i>Crème Brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Beeren oder Früchten oder marinierten Orangenfilets</i>	10,00
<i>Vanillerahmbömble auf Portweinkirschen mit Schokoladensahne</i>	10,50
<i>Variation von der Erdbeere – saisonal – Parfait, Sorbet, Törtchen, gebackene Erdbeere, Erdbeersalat</i>	14,00
<i>Gefüllter Schokoladentropfen auf marinierten Kumquats und Passionsfruchtsorbet</i>	15,00
<i>Mascarpone mousse im Baumkuchenmantel auf marinierter Ananas und Cassissorbet</i>	15,00
<i>Gratiniertes Passionsfruchtparfait auf roter Fruchtsauce mit frischen Früchten</i>	11,00
<i>Stracciatellaparfait mit exotischen Früchten, Mango-Passionsfruchtsorbet und Fruchtsaucen</i>	11,00
<i>Topfenmousse mit frischer Passionsfrucht, Campari-Zitrusfrüchtegelée mit Limonencreme und Buttermilch-Orangensorbet</i>	13,00
<i>Moccamousse mit karamellisierten Äpfeln und Calvadossorbet</i>	13,00
<i>Dessertbuffet inklusive Käsebrett - ab 30 Personen</i>	19,00
<i>Dessertbuffet ohne Käse - ab 30 Personen</i>	16,50
<i>Crème brûlée, Mousse au chocolat, Panna Cotta, Topfenmousse, Sorbet, Eis, frischen Früchte, Beerenkompott, Saucen, Schlagsahne</i>	
<i>Käseteller oder Käse vom Brett pro Portion</i>	12,00

W A R M E V O R S P E I S E N

<i>Hechtklößchen auf Blattspinat in Rieslingsauce</i>	1 Stück 9,00
	2 Stück 14,50
<i>Lachs in Blätterteig mit Schnittlauchsabayon</i>	17,80
<i>Gambas Don Alfredo</i>	17,80

S U P P E N

<i>Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry</i>	8,50
<i>Tomatensuppe mit Sahnehäubchen</i> ●	7,50
<i>Maronensuppe mit schwarzem Pfeffer und Trüffelöl</i> ●	8,50
<i>Curry-Mangoschaumsüppchen mit kleinem Fischspieß</i>	15,00

F I S C H - H A U P T G E R I C H T E

<i>Zander im Kartoffelmantel gebraten mit Safransabne auf sautiertem Gemüse</i>	30,00
<i>Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit mediterranem Gemüse, Rieslingsauce und Rissolékartoffeln</i>	30,00
<i>Pochierte Edelfische in Schnittlauchsabne auf Blattspinat mit Nüdele</i>	30,00
<i>Pochierter Bachsaibling in Kräuternage auf glasiertem Wurzelgemüse mit Rissolékartoffeln</i>	23,00

Kleine Snacks zum Apéritif

<i>Buffetkegel ca. 100 Teile mit Zucchini-Roastbeefröllchen, Tomaten-Mozzarella und Melone-Parmasticks oder nach Ihren Wünschen zusammengestellt</i>	280,00
<i>Canapés verschieden belegt mit: Räucherlachs, Lachstatar, Fischterrine, glasierten Schweinemédailles Parmaschinken, Forellenfilet, Käse, Roastbeef, Tomate Mozzarella Gänseleberterrine</i>	4,80 9,50
<i>Kaviar</i>	Preis auf Anfrage
<i>Miniquiche, Käse-Schinkenbörnchen</i>	4,50
<i>Minipizza</i>	pro Person 3,00
<i>Mini-Flammkuchen</i>	pro Person 3,00
<i>Laugenknöpfe 3 Stück pro Person</i>	2,50

Mitternachtsgerichte

<i>Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit Fleischeinlage</i>	8,50
<i>Rindfleischsuppe – Rinderbouillon mit Fleisch, Gemüse und Nudeln -</i>	8,50
<i>Ungarische Goulaschsuppe</i>	7,50
<i>Weißwürste mit süßem Händlmaier Senf</i>	1 Paar 8,50
<i>Currywurst</i>	1 Portion 5,50
<i>Käsebrett mit Brot und Butter</i>	pro Person 12,00