

Vorspeisen

Terrine von Räucherlachs und Meerrettichmousse, frischer Meerrettich, Dillmousse, marinierte Gurken und kleinem Salat	17,00
„Dattlers“ Gänseleberterrine mit Gewürztraminergelée, kleinem Salatbukett und Briochetoast	22,50
Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau 5cl	6,50
<u>Vegetarisch:</u>	
Herbstliche Salate mit Ziegenkäsemousse, Artischocken, gegrilltem Paprika, Zucchini und Oliven	14,00
<u>Vegan:</u>	
Hausgemachte Pistazienfalafel mit gegrilltem Gemüse, Humus, Tomatenvinaigrette und Feldsalat	14,00

Zwischengerichte

Gambas Don Alfredo—Gebratene Gambas mit pikanter Zwiebel-Knoblauchbutter	17,00
Hechtklößchen auf Blattspinat und Rieslingsahne	15,00

Suppen

Schaumiges Flusskrebs-Süppchen mit kleinen Hechtklößchen	13,80	Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,00
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	8,00		

Fisch

Gebratenes Kabeljaumédailon mit Niçoise-Butter auf gedünstetem Spitzkohl, Paprika-Fumet und Fondantkartoffeln	32,00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Vegetarisch/Vegan

Lauch-Tarte mit gebratenem Hokkaidokürbis, Birne, Gemüse und Gorgonzolacrème	20,00
<u>Vegan:</u> Frittierte Bulgur-Röllchen mit mediterranem Gemüse, Tomaten-Olivensauce und Blattsalaten	20,00

Wenn Sie unter Allergien leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und/oder fragen Sie nach unserer Allergietabelle, in welcher die 14 Hauptallergene in unseren Speisen aufgeführt sind.

Alle Preise in € inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fleischgerichte

Badisches Rahmtöpfle —Schweinefiletmédailles mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	24,50
Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, Ofentomate, Pommes Frites und buntem Salatteller	29,00
Pariser Filet Pfeffersteak mit Pfefferbéarnaise, grünen Bohnen, Pommes frites und buntem Salatteller	36,00
Kross gebratene Barbarie-Ente mit Entenjus, Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffelgratin	25,50
Rosa gebratener Rehnüsschen auf Portweinsauce mit Preiselbeerbirne, Pilzen, Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten	34,00

Desserts

weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte

Sorbet-Teller – drei verschiedene Sorbets – mit frischen Früchten und Fruchtsauce	13,00
Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Früchten	10,00
Gratiniertes Passionsfruchtparfait auf Himbeercoulis mit Sorbet und frischen Früchten	11,00
Dessert – Variation – drei verschiedene Desserts mit frischen Früchten	13,00

Dessertweine

2010 Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beereauslese 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

Kaffeespezialitäten

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) coffeinhaltig
- 10) chininhaltig