



## Vorspeisen

Ceviche vom Lachs mit Ingwer, Kokosmilch und Chili, Rote Bete Carpaccio, Avocado-creme und Frühlings- salate		18,00
„Dattlers“ Gänseleberterrinen mit Gewürztraminer- gelée, kleinem Salatbukett und Bruchetoast		23,00
Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau	5cl	6,50
<b>Vegetarisch:</b>		
Frühlings- salate mit Radieschen, Spargel, Sprossen und kleine würzige Windbeutel mit Ziegenkäse- creme gefüllt		14,50
<b>Vegan:</b>		
Gegrillte Avocado auf Tomatenmarmelade mit Spargel, Oliven, Wildkräutersalat und Bärlauch- vinaigrette		14,50

## Zwischengerichte

Gambas Don Alfredo—Gebratene Gambas mit pikanter Zwiebel-Knoblauchbutter		17,80
Hechtklößchen auf Blattspinat und Rieslingsahne		15,00

## Suppen

Schaumiges Flusskrebssüppchen mit kleinen Hechtklößchen	14,00	Klare Ochsen- schwanzsuppe mit Sherry	8,50
		Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,50

## Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rieslingsauce, glasiertem Gemüse und feinen Nudeln		32,00
--	--	-------

## Vegetarisch/Vegan

Gebratene Polenta-Ecken mit mediterranem Gemüse, Pesto von getrockneten Tomaten und Blattsalat		20,00
<b>Vegan:</b>		
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

<b>Badisches Rahmtöpfle</b> —Schweinefiletmédailles mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	24,50
<b>Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Kräuterbutter,</b> Ofentomate, Pommes Frites und buntem Salatteller	29,00
<b>Kross gebratene Barbarie-Ente mit Entenjus,</b> Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffelgratin	25,50
<b>Zartes, in Portweinsauce, geschmortes Kalbsbäckle und rosa gebratenes Kalbsfiletmedaillon</b> Brokkoli, junge Möhren, Tagliatelle in leichter Parmesancreme, frischer Trüffel	34,00
<b><u>Stubenkücken auf zweierlei Art zubereitet</u></b> die Brüste in Riesling pochiert auf Pommerysenf-Schnittlauchsahne, die Keulen in Rosmarinbutter gebacken mit Frühlingsgemüse und Kartoffelkrapfen	27,00

## Desserts

weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte

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

## Dessertweine

2010 Achkarrer Schlossberg <b>Gewürztraminer Beereauslese</b> <b>Barriqueausbau „Bestes Fass“</b>	5 cl 6,50	0,1 l	12,00
2015 Achkarrer Schlossberg <b>Ruländer Eiswein „Bestes Fass“</b>	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) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig