



Vorspeisen

Ceviche vom Lachs mit Ingwer, Kokosmilch und Chili, Rote Bete Carpaccio, Avocado-creme und Frühlings- salate	18,00
„Dattlers“ Gänseleberterrine mit Gewürztraminer- gelée, kleinem Salatbukett und Briochetoast	23,00
Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau 5cl	6,50

Vegetarisch:

Brotsalat mit Spargel, Tomate, Frischkäse, Radieschen, Sprossen und Wildkräutern	14,50
---	-------

Vegan:

Gegrillte Avocado auf Tomatenmarmelade mit Spargel, Oliven, Frühlings- salat und Bärlauchvinaigrette	14,50
---	-------

Zwischengerichte

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

Suppen

Schaumiges Hummer-Süppchen mit kleinen Lauchtortellini	14,00	Klare Ochschwanzsuppe 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

Spaghetti mit gebratenen grünem und weißem Spargel, Tomaten, Ruccola, Parmesan und Blattsalat	21,00
---	-------

Vegan:

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
Kross gebratene Barbarie-Ente mit Entenjus, Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffelgratin	25,50
Zartes, in Portweinsauce geschmortes Kalbsbäckle und rosa gebratenes Kalbsfiletmedaillon, mit Morchelrahmsauce, Brokkoli, junge Möhren, Tagliatelle	34,00
<u>Stubenkücken auf zweierlei Art zubereitet</u> 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

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 Beerenauslese 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) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig