



## Vorspeisen

Sashimi vom Thunfisch, mit Ingwer-Knoblauch-Marinade, Avocado, roter Beete und Wildkräutersalat	18,50
„Dattlers“ Gänseleberterrinen mit Gewürztraminergerelée, kleinem Salatbukett und Briochetoast	23,00
Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau	5cl 6,90

### Vegetarisch:

Büffelmozzarella auf Ruccola mit Kirschtomaten, Oliven und Balsamico-Glace	14,50
---	-------

### Vegan:

Avocado mit Tomaten, Oliven und Wildkräutersalat gefüllt auf Oliventapenade	14,50
--	-------

## Zwischengerichte

Gambas Don Alfredo—Gebratene Gambas mit pikanter Zwiebel-Knoblauchbutter	17,80
Hechtklößchen auf Blattspinat und Rieslingsahne	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 frischen Pfifferlingen, Rieslingsauce, kleiner Gemüsevariation und feinen Nudeln	33,00
---	-------

## Vegetarisch/Vegan

Zucchini-puffer mit sautierten Pfifferlingen in Kräutersahne, Kirschtomaten und buntem Salatteller	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

<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>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit sahnigen Pfifferlingen,</b> Gemüsevariation und hausgemachten Spätzle	30,00

## 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</b> „Bestes Fass“	5 cl	6,50	0,1 l	12,00
2015 Achkarrer Schlossberg <b>Ruländer Eiswein</b> „Bestes Fass“	5 cl	7,50	0,1 l	14,00

## Kaffeespezialitäten

Espresso	2,60	Espresso Macchiato	2,80
Doppelter Espresso	4,80	Latte Macchiato	3,80
Cappuccino	3,80	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