



Vorspeisen

Ceviche vom Skrei -Wanderkabeljau- mit pikanter Mango-Tomatensalsa, Staudensellerie und Salatbouquet	18,00
Dattlers Gänseleberterrinen an Quittengelée mit kleinem Salatbukett und Briochetoast	23,00
Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau	5cl 6,90
Rosa gebratene Wachtelbrüstchen und gebackene Keulchen auf Berglinsen mit Trüffeljus, Wachtelei und Salatbouquet	19,00

Vegetarisch:

Mousse von der Gartenkresse und Joghurt, mit marinierten Gurken, roter Bete, Gemüse-Senf vinaigrette und Blattsalaten	15,00
---	-------

Vegan:

Bunte Blattsalate mit Artischocke, eingelegtem Paprika, Balsamicozwiebeln und Kalamata-Oliven	15,50
---	-------

Zwischengerichte

Gambas Don Alfredo —Gebratene Gambas mit pikanter Zwiebel-Knoblauchbutter	18,00
Gebratene Jakobsmuscheln auf Blattspinat und Safransahne	18,00

Suppen

Schaumiges Hummersüppchen mit Hechtklößchen und gebratenem Gamba	16,00	Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry Rinderkraftbrühe mit Flädle	8,50 7,00
---	-------	--	--------------

Fisch

Gebratenes Kabeljaumédailon auf Kapern-Schnittlauchsahne mit Blattspinat und mit Schmorzwiebeln gefüllte Tortellini	34,00
---	-------

Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Salbeibutter gebraten auf Lauchbett mit Karotten, Brokkoli und Gorgonzolacrème	22,00
---	-------

Vegan:

Asiatische Nudeln mit gebratenem Gemüse Sojasprossen, Tofu, geröstetem Sesam, Zitronengras und Ingwer	21,00
---	-------

Bitte beachten Sie, dass wir eine Serviceentgelt von 3,50 € berechnen, wenn Sie sich ein Gericht teilen.

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 Rahmtöpfe –Schweinefiletmédailles mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	26,00
Rosa gebratenes Entrecôte unter einer Pfeffer-Whiskykruste, mit kräftiger Kalbsjus, glasierten Bohnen und Rissoléekartoffeln	32,00
Kross gebratene Barbarie-Ente mit Entenjus, mit Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin	26,00
In Portweinjus zart geschmortes Kalbsbäckle und rosa gebratenes Kalbsfiletmédailon mit Morchelrahmsauce, Brokkoli, jungen Karotten und Kartoffelkrapfen	34,00
Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste, mit Lammjus, mediterranem Gemüse und gebratener Polenta	36,00

Bitte beachten Sie, dass wir ein Serviceentgelt von 3,50 € berechnen, wenn Sie sich ein Gericht teilen.

Desserts

weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte

Sorbet-Teller – drei verschiedene Sorbets – mit frischen Früchten und Fruchtsauce	14,00
Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und Orangenfilets	11,00
Gratiniertes Passionsfruchtparfait auf Himbeercoulis mit Sorbet und frischen Früchten	12,00
Dessert – Variation – drei verschiedene Desserts mit frischen Früchten	14,00

Dessertweine

2010 Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese Barriqueausbau „Bestes Fass“	5 cl 6,90	0,1 l	12,60
2015 Achkarrer Schlossberg Ruländer Eiswein „Bestes Fass“	5 cl 8,00	0,1 l	15,00

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) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig