



€

### Vorspeisen

<b>Hausgebeizter Lachs</b> mit Dill-Senfsauce, mariniertem Fenchel Gelee von der roten Bete	18,00
Hausgemachte <b>Gänseleberterrine</b> mit bunten Blattsalaten und Briochetoast <b>Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau 5 cl</b>	23,00 6,90
<b>Charentais-Melone</b> mit hauchdünn geschnittenem Parmaschinken	17,00

#### Vegan:

<b>Mille feuille von gegrillten Auberginen, Zucchini und Paprika</b> mit Rucola-Pesto, Vinaigrette von geräuchertem Paprika und Wildkräutersalat	14,00
---	-------

#### Vegetarisch:

<b>Hausgemachte Falafel</b> mit Avocadocreme, Tomaten-Olivenvinaigrette und Blattsalaten	14,00
---	-------

### Zwischengericht

<b>Gambas Don Alfredo-</b> Gebratene Gambas mit Knoblauch-Zwiebelbutter	18,00
---	-------

### Suppen

Kraftbrühe mit <b>Flädle</b>	7,00
<b>Klare Ochsenschwanzsuppe</b> mit Sherry	8,50

### Fischgerichte

<b>Auf der Haut gebratener Zander</b> mit Speck-Pfifferlingen, Schnittlauchsahne, Blattspinat und gebratene Kartoffeln	34,00
<b>Spaghetti aus dem Parmesan mit Gambas Don Alfredo</b> und bunten Blattsalaten	28,00

### Veganer/Vegetarischer Hauptgang

<b>Berglinsen-Kokosmilchcurry mit Tomaten und Lauchzwiebeln,</b> gebratenem Gemüse und Basmatireis	22,00
---	-------



## Fleischgerichte

€

<b>Badisches Rahmtöpfle</b> —Schweinefiletmédailles mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	26,00
<b>Rosa gebratenes Entrecôte</b> mit Kräuterbutter, Grilltomate, Pommes Frites und buntem Salatteller	30,00
<b>Kross gebratene Barbarie-Ente</b> mit Entenjus, Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin	26,00
<b>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce</b> , Gemüsevariation und hausgemachten Spätzle	31,00
<b>Rosa gebratenes Rehnüsschen auf Wacholderrahmsauce</b> mit Rosmarinapfel, Preiselbeeren, Pilzen, Gemüsebouquet und Kartoffelkräpfen	35,00

## Desserts

<b>Frische Beeren</b> mit Joghurt-Limonensorbet	8,80
<b>Quarkmousse</b> mit Aprikosenragout und Himbeersorbet	11,00
<b>Crème brûlée</b> mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Früchten	11,00
<b>Hausgemachte Cassata</b> mit frischen Früchten und roter Fruchtsauce	11,00
<b>Schokoladen-Mousetörtchen auf Knusperboden</b> mit frischen Früchten und Mango-Passionsfruchtsorbet	12,00
<b>Sorbet-Variation</b> - 3 Kugeln Sorbet mit frischen Früchten	14,00

---

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

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten 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.

---

- |    |   |
|----|---|
| 1) | mit Farbstoff                                     |
| 2) | mit Konservierungsstoff                           |
| 3) | mit Süßungsmittel                                 |
| 4) | mit Phosphat                                      |
| 5) | mit Antioxidationsmittel mit Geschmacksverstärker |
| 9) | chininhaltig                                      |

- |    |                                 |
|----|---------------------------------|
| 6) | geschwärzt                      |
| 7) | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 8) | caffeeinhaltig                  |