

€

Vorspeisen

Teriyaki vom Thunfisch mit Sesamsaat und Ingwer auf süß-sauren Kürbissalat dazu eingelegter Kürbis, rote Bete und Wasabicrème 18,50

Hausgemachte **Gänseleberterrine** mit bunten Blattsalaten und Briochetoast
Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau 5 cl 23,00
6,90

Vegan:

Mit Auberginenkaviar und Oliven gefüllte Zucchini
auf gegrilltem Paprika, frittiertem Fenchel und Paprikavinaigrette 14,00

Vegetarisch:

Wildkräutersalate mit gebackenen Kürbisspalten
gebratenem Ziegenfrischkäse, Trauben und gerösteten Kürbiskernen 14,00

Zwischengericht

Hechtklößchen auf Blattspinat mit Rieslingsauce 15,00

Suppen

Kraftbrühe mit **Flädle** 7,00

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry 8,50

Fischgerichte

In Olivenöl confierter Kabeljau mit Sobrasado -mallorquinischer Wurst-,
Honig, Zucchini, Kartoffeln und Tomatenjus 34,00

Spaghetti aus dem Parmesan mit Gambas Don Alfredo
und bunten Blattsalaten 28,00

Veganer/Vegetarischer Hauptgang

Berglinsen-Kokosmilchcurry mit Tomaten und Lauchzwiebeln,
gebratenem Gemüse und Basmatireis 22,00

Fleischgerichte

€

Badisches Rahmtöpfele –Schweinefiletmédailles mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	26,00
In Rotwein pochirtes Rinderfilet auf Trüffeljus, mit Rahmwirsing und Kartoffelkrapfen	38,00
Kross gebratene Barbarie-Ente mit Entenjus, Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin	26,00
In Portwein geschmortes Kalbsbäckle und rosa gebratenes Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Brokkoli, Karotten und hausgemachten Spätzle	34,00
Rosa gebratenes Rehnüsschen auf Wacholderrahmsauce mit Rosmarinapfel, Preiselbeeren, Pilzen, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten	35,00

Desserts

Krokantparfait mit Zwetschgenragout und Cassis-Sorbet	11,00
Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Früchten	11,00
Hausgemachte Cassata mit frischen Früchten und roter Fruchtsauce	11,00
Schokoladen-Mousetörtchen auf Knusperboden mit frischen Früchten und Mango-Passionsfruchtsorbet	12,00
Sorbet-Variation - 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 Allergentabelle, 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) coffeinhaltig