



€

Vorspeisen

Kurz angebratenes Thunfischsteak auf mariniertem Pak Choi, mit Sesam und asiatischer Krustentier-Vinaigrette	18,50
Hausgemachte Gänseleberterrine mit Holunderblütengelee, Salatbouquet und Briochetoast	23,00
Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau 5 cl	6,90
Carpaccio vom Rindernüssle mit Balsamicovinaigrette, Trüffelöl und Knoblauch-Crostinis	17,00

Unsere vegane/vegetarische Vorspeise:

Wildkräutersalat mit marinierter Avocado, Artischockenherzen, Chutney von getrockneten Tomaten und Kalamata-Oliven, und geröstete Brotwürfel	14,50
--	-------

Zwischengericht

Gebratene Jakobsmuscheln auf Blattspinat und Safransahne	18,00
Gambas Don Alfredo – pikant gewürzt mit Zwiebel-Knoblauch-Chilibutter	18,00

Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	7,00
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	8,50

Unsere Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Speck-Pfifferlingen, Rieslingsahne Blattspinat und Rissolée kartoffeln	36,00
--	-------

Der Küchenchef empfiehlt:

Gambas Don Alfredo mit Spaghetti aus dem Parmesan -parfümiert mit weißem Trüffelöl- und Blattsalat	32,00
--	-------

Veganer/Vegetarischer Hauptgang

Paprikarisotto und Zucchini spaghetti mit Pfifferlingen, Räuchertofu, Frühlingslauch und Tomatenragout	24,00
--	-------



Unsere Fleischklassiker

€

Die Spezialität des Hauses:

Rosa gebratene Lammrückenmedaillons unter der Kräuterkruste „provençale“
mit Lammjus, Bohnen und Kartoffel-Selleriepüree 36,00

Kross gebratene Barbarie-Ente mit Entenjus,
Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin 29,00

Rosa gebratenes Entrecôte mit Kräuterbutter,
Grilltomate, Pommes Frites und buntem Salatteller 32,00

Das Lieblingsgericht unserer Gäste:

Badisches Rahmtöpfle–Schweinefiletmédailles
mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller 27,50

Cordon bleu von der Kalbsnuss

-gefüllt mit Kirschwasserschinken und kräftigem Schweizer Emmentaler-
dazu Kalbsjus, Pommes frites und buntem Salat 29,00

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce,
Gemüsevariation und hausgemachten Spätzle 33,00

Süßes Finale

Frische Erdbeeren mit Joghurt-Limonensorbet 9,00

Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Früchten 11,00

Gratiniertes Passionsfruchtparfait
auf Himbeercoulis mit Sorbet und frischen Früchten 12,00

Whisky-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 Allergientabelle, 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