



€

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:

Hausgemachte Pistazienfalafel auf Humus mit gegrilltem Paprika, Oliven, Tomatenvinaigrette und Salatbouquet	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

Seeteufelmédailles und Gamba in Thymianbutter gebraten mit gedünstetem Spitzkohl, Paprika-Chorizo-Fumet und gebratenen Kartoffele	37,00
--	-------

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 gebratenes Rehnüsschen auf Wacholderrahmsauce
mit Rosmarinapfel, Preiselbeeren, Pilzen, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten 35,00

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

Schloßberg-Bömbble -Kirschwasserbömbble-
mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne 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-Moussetörtchen 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 Allergietabelle, in welcher die 14 Hauptallergene in unseren Speisen aufgeführt sind.

-
- | | | | |
|----|---|----|---------------------------------|
| 1) | mit Farbstoff | 6) | geschwärzt |
| 2) | mit Konservierungsstoff | 7) | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3) | mit Süßungsmittel | 8) | coffeinhaltig |
| 4) | mit Phosphat | | |
| 5) | mit Antioxidationsmittel mit Geschmacksverstärker | | |
| 9) | chininhaltig | | |