



€

Vorspeisen

Mit roter Bete und Gin **gebeizter Lachs** an Dill-Senfauce
eingelegter Rettich und Salatbouquet 18,50

Hausgemachte **Gänseleberterrinen** mit Holunderblütengelee,
Salatbouquet und Briochetoast 23,00

Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg „Bestes Fass“ Ruländer Eiswein 5 cl 8,00

Vitello Tonnato – feine Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce-,
Kapernäpfel, Salbei und schwarzer Pfeffer an Feldsalat 18,50

Unsere vegane/vegetarische Vorspeise:

Feldsalat mit gerösteten Kürbiskernen, gebratenen Kürbisspalten,
Schalottenmarmelade und Kürbis-Currychutney 14,50

Für vegetarisch essenden Gäste: mit gebratenem Ziegenkäse +4,00

Zwischengericht

Hechtklößchen auf Blattspinat und Rieslingsauce 16,00

Gambas Don Alfredo – pikant gewürzt mit Zwiebel-Knoblauch-Chilibutter 18,00

Suppen

Kraftbrühe mit **Flädle** 7,00

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry 8,50

Unsere Fischgerichte

Winterkabeljau mit Meerrettich-Senfkruste überbacken an gedünstetem Wirsing,
Tomaten-Schnittlauchsahne und Fondantkartoffeln 36,00

Der Küchenchef empfiehlt:

Gambas Don Alfredo mit Spaghetti aus dem Parmesan
-parfümiert mit weißem Trüffelöl- und Blattsalat 31,50

Veganer/Vegetarischer Hauptgang

Erdnuss-Kürbiscurry
mit Trauben, gebratenem Paprika, Maiskölbchen und Nuss-Rosinenreis 25,00



Unsere Fleischklassiker

€

Die Spezialität des Hauses:

Rosa gebratenes Rehnüsschen auf Wacholderrahmsauce
mit Rosmarinapfel, Preiselbeeren, Pilzen, Gemüsebouquet und Kürbis-Kartoffelpüree 36,00

Kross gebratene Barbarie-Ente mit Entenjus,
glasierten Maronen, Bratapfel, Rotkraut und Semmelknödel 29,50

Rosa gebratenes Entrecôte mit Kräuterbutter,
Grilltomate, Pommes Frites und buntem Salatteller 32,50

Das Lieblingsgericht unserer Gäste:

Badisches Rahmtöpfle–Schweinefiletmédailles
mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller 28,00

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce,
Gemüsevariation und hausgemachten Spätzle 33,50

Süßes Finale

Schloßberg-Bömbble -Kirschwasserbömbble-
mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne 9,00

Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und Orangenfilets 11,00

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

Schokoladentörtchen „Opéra“ auf Knusperboden
mit Aprikosenragout und Cassis-Sorbet 14,00

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

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