

€

Vorspeisen

Mit Zitronengras, Ingwer und Koriander, **roh marinierter Wildlachs** an Salat von Mango und Lauchzwiebeln, Sesamcracker und Teriyaki Sauce 19,00

Hausgemachte **Gänseleberterrine** mit Holunderblütengelee, Salatbouquet und Briochetoast 24,00

Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg „Bestes Fass“ Gewürztraminer Beerenauslese 5 cl 8,50

Unsere fleischlose Vorspeise:

Bunte Blattsalate mit Caesar Dressing

leicht angetrockneten Tomaten, geröstetes Brot, Wachtelai und gehobelter Parmesan 16,00

Unsere vegane Vorspeise:

Knuspertüte von der roten Bete mit Avocadosalat gefüllt, Marmelade von getrockneten Tomaten und Rote Bete-Limettenvinaigrette 16,00

Zwischengerichte

Hechtklößchen auf Blattspinat und Rieslingsauce 19,00

Gambas Don Alfredo – pikant gewürzt mit Zwiebel-Knoblauch-Chilibutter 19,00

Suppen

Veganes Karotten-Kokossüppchen mit Curry-Popcorn 8,00

Oxtail mit altem Sherry 9,00

Kraftbrühe mit Flädle 7,50

Fleischloser Hauptgang

Risotto mit gedünstetem Lauch, gebratenen Pfifferlingen geschmorten Kirschtomaten und Parmesan 29,00

Veganer Hauptgang

Veganes „Schlossbergfilet“ von der Freiburger Manufaktur Sin Carne* mit asiatischem Gemüse und Mandelreis 28,50

*Mehr Informationen zu unseren veganen Komponenten der Manufaktur Sin Carne erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

Unsere Fleischklassiker

€

Die Spezialität des Hauses:

In Portweinsauce geschmortes, zartes Kalbsbäckle und rosa gebratenes Kalbsfiletmédailon mit sautierten Pfifferlingen, Marktgemüse und Tagliatelle in Parmesancreme 34,00

In Riesling pochierte Poulardenbrust auf Pommery-Senfsauce mit Pilzen, Gemüsebouquet und Kartoffelnocken 29,50

Rosa gebratenes Filet-Pfeffersteak mit Pfefferbéarnaise, glasierten Böhnchen und Pommes frites 39,00

Das Lieblingsgericht unserer Gäste:

Badisches Rahmtöpfle–Schweinefiletmédailles mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller 28,50

Fischgerichte

Knusprig gebratenes Doradenfilet -die Haut mit Polentagries leicht paniert- mit Fenchelgemüsesauce, Blattspinat und Aniskartoffeln 36,00

Unser Küchenchef empfiehlt:

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

Süßes Finale

Schloßberg-Bömble -Kirschwasserbömble- mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne 9,50

Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Früchten 11,50

Gratiniertes Passionsfruchtparfait auf Himbeercoulis mit Sorbet und frischen Früchten 12,50

Sorbet-Variation - 3 Kugeln Sorbet mit frischen Früchten 14,50

Dessert-Variation drei verschiedene Desserts mit frischen Früchten 14,50

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