

€

**Vorspeisen**

Sashimi vom Thunfisch im Pistazienmantel auf Miso-Mayonnaise  
mit fermentierte Karotten und Zucchini und Teriyaki Sauce 19,00

Hausgemachte Gänseleberterriner mit Holunderblütengelee,  
Salatbouquet und Briochetoast 26,00  
Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg „Bestes Fass“ Gewürztraminer Beerenauslese 5 cl 8,50

**Unsere fleischlose Vorspeise:**

In Hibiskusblütenfond eingelegte Feige und flambierter Ziegenfrischkäse  
an Walnuss-Honigchip und herbstlichen Salaten 16,50

**Unsere vegane Vorspeise:**

Kräuterfalafel mit Humus, gegrillter Paprika,  
Koriander-Gurkenschäum und Blattsalaten 16,00

**Zwischengerichte**

Hechtklößchen auf Blattspinat und Safran-Gemüsesahne 19,00

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

**Suppen**

Veganes Rote Bete-Süppchen mit Kräuter crumble 8,50

Oxtail mit altem Sherry 9,00

Kraftbrühe mit Flädle 7,50

**Vegetarischer Hauptgang**

Gnocchi von der Esskastanie in Salbeibutter gebraten mit glasierter Quitte,  
Karotten, Brokkoli und cremiger Sauce von gerösteten Haselnüssen 29,00

**Veganer Hauptgang**

Gebratenes Pilzküchlein auf süß-saurer Tomaten-Ingwersauce  
mit Austernpilzen, Pak Choi und Sesamreis 29,00

## Unsere Fleischklassiker

€

### Die Spezialität des Hauses:

<b>In Portweinsauce geschmortes, zartes Kalbsbäckle und rosa gebratenes Kalbsfiletmédaille</b> mit gebratenen Pilzen, Karotten, Brokkoli und Tagliatelle in Parmesancreme	35,00
<b>Rosa gebratenes Filet-Pfeffersteak</b> mit Cognac-Pfefferjus, glasierten Böhnchen und Pommes frites	42,00
<b>Rosa gebratenes Rehnüsschen</b> mit Wacholderrahmsauce, glasiertem Rosmarinapfel, Preiselbeeren, Pilzen, Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle	35,00

### Das Lieblingsgericht unserer Gäste:

<b>Badisches Rahmtöpfle</b> –Schweinefiletmédailles mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	31,00
---	-------

## Fischgerichte

<b>Zandermedaille</b> mit Gamba-Mousse -souffliert auf Blattspinat, Krustentierjus und konfierten Kartoffeln	36,00
--	-------

## Süßes Finale

<b>Schloßberg-Bömbke</b> -Kirschwasserbömbke- mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	9,50
<b>Crème brûlée</b> mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Früchten	11,50
<b>Gratiniertes Passionsfruchtparfait</b> auf Himbeercoulis mit Sorbet und frischen Früchten	12,50
<b>Sorbet-Variation</b> - 3 Kugeln Sorbet mit frischen Früchten	14,50
<b>Dessert-Variation</b> 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                                     | 6) geschwärzt                      |
| 2) mit Konservierungsstoff                           | 7) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3) mit Süßungsmittel                                 | 8) coffeinhaltig                   |
| 4) mit Phosphat                                      |                                    |
| 5) mit Antioxidationsmittel mit Geschmacksverstärker |                                    |
| 9) chininhaltig                                      |                                    |