

€

## Vorspeisen

**Feine Kabeljauscheiben** mit Kokosmilch, Chili, Limette und Koriander mariniert  
an süß-sauer eingelegten roten Zwiebeln 19,00

Hausgemachte **Gänseleberterrinen** mit Quittengelee,  
Salatbouquet und Briochetoast 26,00  
Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg „Bestes Fass“ Ruländer Tockenbeerenauslese 5 cl 8,50

**Feldsalat "Winzerin Art"** mit Kartoffeldressing, röschem Speck, Croûtons und Trauben 12,00

### Unsere fleischlose Vorspeise:

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

### Unsere vegane Vorspeise:

**Frühlingsröllchen** mit Hokkaidokürbis, Lauch und Karotten gefüllt  
an fermentiertem asiatischem Gemüse, Kürbis-Chutney und Teriyakisauce 16,50

## Zwischengerichte

**Hechtklößchen** auf Blattspinat und Safran-Gemüsesahne 19,00

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

## Suppen

**Veganes Maronenrahmsüppchen**  
parfümiert mit weißem Trüffelöl und schwarzem Pfeffer 9,00

**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

**Cappelletti mit Butternusskürbis gefüllt**  
auf gebratenem Fenchel und Tomaten-Ingwersauce 29,00

## Unsere Fleischklassiker

€

### Die Spezialität des Hauses:

**Rosa gebratenes Rehnüsschen** mit Reh-Portweinsauce, glasierten Rosmarinapfelspalten, Preiselbeeren, Rahmwirsing und Kartoffelkroketten 38,00

**Rosa gebratenes Filet-Pfeffersteak** mit Pfefferbéarnaise, glasierten Böhnchen und Pommes frites 42,00

**Kross gebratene Barbarie-Ente** mit Entenjus, Bratapfel, glasierten Maronen, Rotkohl und Semmelknödel 36,00

### Das Lieblingsgericht unserer Gäste:

**Badisches Rahmtöpfle**–Schweinefiletmédailles mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller 31,00

## Fischgericht

**Seeteufelmédaille** mit Kräuter-Mousse souffliert an cremigen Schwarzwurzeln, Rote-Bete-Jus und gebratenen Kartoffelwürfeln 38,00

## 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

### vegan

**Veganes Törtchen** mit Ananas-Kokos-Sorbet und Aprikosenragout 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