

€

Vorspeisen

Gebratener Pulpo auf Humus mit gegrilltem Paprika und Tomaten-Olivenvinaigrette	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, rösem 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 gebratene Rehrückenmédaillons mit Reh-Portweinsauce, glasierten Rosmarinapfelspalten, Preiselbeeren, Rahmwirsing und Kartoffelkroketten 42,00

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–Schweinefiletmédaillons mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller 31,00

Fischgericht

Gebratenes Kabeljaumédaillon mit Riesling-Kapernsauce an glasiertem Lauch und Rissoléekartoffeln 38,00

Süßes Finale

Schloßberg-Bömbke -Kirschwasserbömbke- 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

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

vegan

Veganes Törtchen mit Ananas-Kokos-Sorbet und Aprikosenragout 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