

€

Vorspeisen

In Knoblauch gebratener Pulpo, Carpaccio von roter & gelber Bete
Olivenvinaigrette / Wildkräutersalat 19,00

Hausgemachte Gänseleberterrine
Holunderblütengelee / Salatbouquet / warmer Briochetoast 26,00
Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg „Bestes Fass“ Ruländer Trockenbeerenauslese 5 cl 9,50

Vegetarische Vorspeise:

Ricotta-Frischkäsemousse / Cranberry-Ahornsirup-Vinaigrette
würzig geröstete Haselnüsse / eingelegte Rote Zwiebeln / Wildkräutersalat 18,00

Unsere vegane Vorspeise:

Tofu im Sesammantel gebacken / hausgemachte Sweet-Chilisauce
Kimchi - fermentierter Chinakohl nach alt-koreanischem Rezept- 17,00

Zwischengerichte

Hechtklößchen / Blattspinat / Safran-Gemüsesahne 19,50

Gambas Don Alfredo –pikant gewürzt- / Zwiebel-Knoblauch-Chilibutter 19,50

Suppen

Vegane Hokkaidokürbis-Suppe / Kokosmilch / Curry & Ingwer 9,00

Oxtail / alter Sherry 9,00

Kraftbrühe / Flädle 7,50

Fleischloser Hauptgang

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi / sous-vide gegarte Schwarzwurzel
Jus von geschmorten Karotten / Parmesanchip 29,00

Veganer Hauptgang

Tortellini mit geräucherten Kartoffeln gefüllt
Walnussauce / glasierte Pflaumen / Petersilienwurzel 29,00

Unsere Fleischklassiker

€

Die Spezialität des Hauses:

In Rosmarinbutter rosa gebratenes Rehnüsschen

Wacholdersauce / Rosmarinapfel / Preiselbeeren / Brokkoli / Kartoffel-Selleriepüree 38,00

Rosa gebratenes Filet-Pfeffersteak / Pfefferbéarnaise

glasierte Böhnchen / Pommes frites 42,00

In Portwein geschmortes Kalbsbäckle & rosa gebratenes Kalbsfiletmédailon

gebratene Pilze / Gemüsebouquet / Kartoffelkrapfen 35,00

Das Lieblingsgericht unserer Gäste:

Badisches Rahmtöpfle -Schweinefiletmédailles-

frischen Pilzen / hausgemachten Spätzle / bunter Salatteller 31,00

Fischgericht

Seeteufelmédailon und Gambas gebraten

glasierter Lauch / Krustentierjus / Fettuccine 38,00

Gebratene Gambas „Don Alfredo“/ Spaghetti aus dem Parmesan

Trüffelöl / Blattsalat 34,00

Süßes Finale

Schloßberg-Bömble -Kirschwasserbömble-

Sauerkirschen / Kirschwasser / Sahne 9,50

Crème brûlée / Joghurt-Limonensorbet / frische Früchte

12,00

Gratiniertes Passionsfruchtparfait

Himbeer coulis / Sorbet / frische Früchte 12,50

Dessert-Variation drei verschiedene Desserts / frische Früchte

14,50

vegan

Veganes Sesammousse-Törtchen auf Dattel-Mandelboden

Mangosorbet / frische Früchte 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 Allergentabelle, 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 |