

€

Vorspeisen**Mit Sesam, Ingwer und Sojasauce marinierte Wildlachsscheiben**

Glasnudelsalat / Mango / Lauchzwiebel / Karotte 19,50

Feldsalat "Winzerin Art" mit Kartoffeldressing

röscher Speck / Croûtons / Trauben 12,50

Hausgemachte Gänseleberterrine

Holunderblütengelee / Salatbouquet / warmer Briochetoast 26,00

Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg „Bestes Fass“ Ruländer Trockenbeerenauslese 5 cl 9,50

Vegetarisch**Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse**

Apfelkompott / geröstete Kürbiskerne / Lavendelhonig 18,00

Vegan**Tofu im Sesammantel gebacken**

hausgemachte Sweet-Chilisauce / Kimchi - fermentierter Chinakohl nach alt-koreanischem Rezept- 17,00

Zwischengerichte

Hechtklößchen / Blattspinat / Rieslingsauce 19,50

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

Suppen

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

Oxtail / alter Sherry 9,00

Kraftbrühe / Flädle 8,00

Fischgericht**Lachsmédaille in Thymianbutter gebraten**

Safrausauce / Artischocken / Chorizo / Erbsenpüree 34,00

Unsere Fleischklassiker

€

Die Spezialität des Hauses:

In Rosmarinbutter rosa gebratenes Rehnüsschen / Portweinsauce
Rosmarinapfel / Preiselbeeren / Pilze / Speck-Rosenkohl / Kartoffelkrapfen 38,00

Rosa gebratenes Filet-Pfeffersteak vom Jungbullen/ Pfefferbéarnaise
glasierte Böhnchen / Pommes frites 42,00

Kross gebratene Barbarie-Ente / Entenjus
Bratapfel / glasierte Maronen / Rotkohl / Kartoffelknödel 36,00

Das Lieblingsgericht unserer Gäste:

Badisches Rahmtöpfle -Schweinefiletmédailles-
frische Pilze / hausgemachte Spätzle / bunter Salatteller 31,00

Veganer Hauptgang

Hausgemachte Kartoffeln-Kürbisgnocchi
Rosenkohl / Maronen / glasierte Apfelspalten / leichte Pommery-Senfssauce 29,00

Süßes Finale

Schloßberg-Bömble -Kirschwasserbömble-
Sauerkirschen / Kirschwasser / Sahne 9,50

Crème brûlée / Joghurt-Limonensorbet / Orangenfilets 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 | 6) | geschwärzt |
| 2) | mit Konservierungsstoff | 7) | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3) | mit Süßungsmittel | 8) | coffeinhaltig |
| 4) | mit Phosphat | | |
| 5) | mit Antioxidationsmittel mit Geschmacksverstärker | | |
| 9) | chininhaltig | | |