



## **Vorspeisen**

|  | €     |
|--|-------|
| Mit Limonen-Vinaigrette roh marinierte Scheiben von der <b>Eismeerforelle</b><br>Avocado / rote Zwiebeln / Koriander | 22,00 |
| <b>Hausgemachte Gänseleberterrine</b><br>Holunderblütengelee / Salatbouquet / warmer Briochetoast                    | 29,00 |
| Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg „Bestes Fass“ Ruländer Trockenbeerenauslese 5 cl                                 | 9,50  |

## **Fleischlos**

|   |       |
|---|-------|
| <b>Hausgemachter Ricotta / Kalamata Oliven</b><br>Orangen / Thymianöl / grüner Pfeffer / Salatbouquet | 19,50 |
|---|-------|

## **Vegan**

|  |       |
|--|-------|
| Mit asiatischen Aromaten <b>gebratene lauwarmer Süßkartoffel</b> / marinierte Zuckerschoten<br>im Sesammantel gebackener Tofu / süß-saure Chilisauce | 19,50 |
|--|-------|

## **Zwischengerichte**

|   |       |
|---|-------|
| <b>Gambas Don Alfredo</b> – pikant gewürzt- / Zwiebel-Knoblauch-Chilibutter | 22,00 |
|---|-------|

## **Suppen**

|   |       |
|---|-------|
| <b>Süppchen vom gelben Paprika</b> / Crostini mit Oliventapenade - <b>vegan</b> | 9,80  |
| <b>Kraftbrühe / Flädle</b>  | 9,00  |
| <b>Badisches Schneckensüppchen</b>  | 12,00 |

## **Fischgericht**

|  |       |
|--|-------|
| <b>Gebratener Kabeljau</b><br>Zitronensauce / bunte Karotten / Rissolée kartoffeln | 42,00 |
|--|-------|

## Unsere Fleischklassiker

€

### Die Spezialität des Hauses:

**Rosa gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm unter einer Kräuter-Senf-Kruste**  
reduzierte Lammjus / feines Ratatouille / gebratene Polenta-Ecken 44,00

**Filet-Pfeffersteak vom Jungbullen / Pfefferbéarnaise**  
glasierte Böhnchen / Pommes frites 47,00

**Rosa gebratene Entenbrust / Portweinjus**  
Gemüsebouquet / Kartoffelgratin 39,00

### Das Lieblingsgericht unserer Gäste:

**Badisches Rahmtöpfele -Schweinefiletmédailles-**  
frische Pilze / hausgemachte Spätzle / bunter Salatteller 34,00

## Veganer Hauptgang

**Afghanische „Mantu“-Teigtaschen mit Lauchfüllung**  
Karottenpüree / frittiertes Blumenkohl / vegane Jus 32,00

## Süßes Finale

**Schloßberg-Bömbke -Kirschwasserparfait-**  
Sauerkirschen / Kirschwasser / Sahne 11,00

**Crème brûlée / Joghurt-Limonensorbet / frische Früchten** 13,50

**Gratiniertes Passionsfruchtparfait**  
Himbeer coulis / Sorbet / frische Früchte 16,00

**Dessert-Variation** drei verschiedene Desserts / frische Früchte 16,00

### Vegan

**Veganes Sesammousse-Törtchen auf Dattel-Mandelboden**  
Mangosorbet / frische Früchte 16,00

**Bitte beachten Sie, dass wir ein Serviceentgelt von 4,00 € 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

- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig