

## Vorspeisen

€

### **Mit Limonen-Vinaigrette mariniertes gebratenes Kräuter-Lachs**

asiatisch eingemachte Gurkenspaghetti / rote Zwiebeln / Koriander 22,00

### **Hausgemachte Gänseleberterrinen**

Holunderblütengelee / Salatbouquet / warmer Briochetoast 29,00

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

### Fleischlos

**Caesar-Salat mit Wachtelei** / leicht angetrocknete, eingelegte Kirschtomaten  
geröstete Croutons / gehobelter Parmesan 19,50

### Vegan

**Sommerliche Salate / hausgemachte Pistazien-Falafel**  
gegrillter, eingelegter Paprika / Humus / Koriander-Knoblauch-Peperoni-Vinaigrette 19,50

## Zwischengerichte

**Gambas Don Alfredo** – pikant gewürzt- / Zwiebel-Knoblauch-Chilibutter 22,00

**Hechtklößchen** / Safransauce / Blattspinat 22,00

## Suppen

**Gazpacho** - kalte spanische Gemüsesuppe mit Zitronenöl- **vegan** 9,50

**Kraftbrühe / Flädle** 9,00

**Oxtail** / Sherry 10,00

## Veganer Hauptgang

**Hausgemachte Cashew-Gnocchi** / vegane Jus  
Aubergine / mediterrane Sesam-Auberginencreme / frittierter Rucola 32,00

## Unsere Fleischklassiker

€

Die Spezialität des Hauses:

### In Portweinsauce geschmortes Kalbsbäckle & rosa gebratenes Kalbsfilet

sautierte Pfifferlinge / Gemüse / Kartoffelkrapfen

44,00

### Filet-Pfeffersteak vom Jungbullen / Pfefferbéarnaise

glasierte Böhnchen / Pommes frites

47,00

Das Lieblingsgericht unserer Gäste:

### Badisches Rahmtöpfle -Schweinefiletmédailles-

frische Pilze / hausgemachte Spätzle / bunter Salatteller

34,00

## Fischgerichte

### In Thymianbutter gebratenes Wolfsbarschfilet / Safransauce

Brokkolipüree / Gemüse / getrüffeltes confiertes Kartoffel-Mille-Feuille

44,00

### Gebratene Gambas „Don Alfredo“

Spaghetti aus dem Parmesan / Trüffelöl / Blattsalate

39,00

## Süßes Finale

### Schloßberg-Bömbke -Kirschwasserparfait-

Sauerkirschen / Kirschwasser / Sahne

11,00

### Joghurt-Himbeertörtchen / Cassis-Sorbet / Aprikosenragout

14,00

### Crème brûlée / Joghurt-Limonensorbet / Beeren der Saison

13,50

### Dessert-Variation drei verschiedene Desserts / frische Früchte

16,00

## Vegan

### Veganes Pistazienmousse-Törtchen

Mangosorbet / Beeren der Saison

14,00

**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 Allergietabelle, 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) coffeinhaltig
- 10) chininhaltig