



## Vorspeisen

€

### **Ceviche vom Wildlachs**

Kokosmilch / Chili & Ingwer / marinierte Zuckerschoten / rote Zwiebeln 22,00

### **Hausgemachte Gänseleberterrine**

Holunderblütengelee / Salatbouquet / warmer Briochetoast 29,00

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

### **Fleischlos**

#### **Gebratener Ziegenkäse / Rote Bete Carpaccio**

Apfel-Calvados-Confit / Salatbouquet 19,50

#### **Vegan Marinierte Tofu**

**Tofu im Sesammantel gebacken** / marinierte Aubergine

Avocadocreme / hausgemachte Sweet-Chili-Sauce / Salatbouquet 19,50

## Zwischengerichte

**Gambas Don Alfredo** – pikant gewürzt- / Zwiebel-Knoblauch-Chilibutter 23,00

**Hechtklößchen** / Safransauce / Blattspinat 23,00

## Suppen

**Veganes Süppchen vom Hokkaidokürbis** / Kokosmilch / Curry & Ingwer 9,90

**Kraftbrühe / Flädle** 9,80

**Oxtail** / Sherry 11,00

## Veganer Hauptgang

**Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi** / vegane Jus / Feige

geschmorte Karotten / Pastinaken-Crème / frittierter Rucola 34,00



## Unsere Fleischklassiker

€

### Die Spezialität des Hauses:

#### **In Rosmarinbutter rosa gebratenes Rehnüsschen / Portweinsauce**

Rosmarinapfel / Preiselbeeren / Mandel-Brokkoli / Kartoffelkrapfen

44,00

#### **Filet-Pfeffersteak vom Jungbullen ca. 220g**

Pfefferjus / glasierte Böhnchen / Kartoffel-Selleriepüree

49,00

### Das Lieblingsgericht unserer Gäste:

#### **Badisches Rahmtöpfele – Schweinefiletmédailles**

frische Pilze / hausgemachte Spätzle / bunter Salatteller

34,50

#### **Rosa gebratenes Entrecôte ca.250g**

Kräuterbutter / Grilltomate / Bratkartoffeln / bunter Salatteller

38,00

#### **Wiener Schnitzel von der Kalbsnuss**

Kalbsjus / Pommes Frites / bunter Salatteller

36,00

## Fischgerichte

### **Gebratenes Doradenfilet**

Rieslingsauce / glasierte Rote Bete / Kartoffel-Selleriepüree

44,00

## Süßes Finale

### **Schloßberg-Bömble -Kirschwasserparfait-**

Sauerkirschen / Kirschwasser / Sahne

11,00

### **Weißes Schokoladen-Zimtmouse / Mango-Sorbet / Zwetschgenragout**

14,00

### **Crème brûlée / Joghurt-Limonensorbet / marinierte Orangenfilets**

13,50

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

16,00

### Vegan

### **Veganes Pistazienmousse-Törtchen**

Mangosorbet / frische Früchte

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 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

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