



Vorspeisen

	€
Mit Ingwer-Knoblauch und Sojasauce roh marinierte Thunfisch-Scheiben gerösteter Sesam / Avocado-creme / rote Zwiebeln	22,00
Hausgemachte Gänseleberterrinen Holunderblütengelee / Salatbouquet / warmer Briochetoast	29,00
Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg „Bestes Fass“ Ruländer Trockenbeerenauslese 5 cl	9,50
Feldsalat „Winzerin Art“ mit Kartoffeldressing röscher Speck / Croûtons / Trauben	14,00
<u>Fleischlose Variante</u>	
Gebratener Ziegenkäse / geschmorte Kürbisspalten / Schalottenmarmelade Feldsalat / Kartoffeldressing / Weintrauben	19,50
<u>Vegan</u>	
Gebratene Zucchinischeiben mit Walnusscrème gefüllt Kürbis-Kichererbsen-Humus / süß-saure Koriander-Chili-Sauce	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 Kürbistortellini Mille feuille von der Karotte / Brokkoli / konfierte Zwetschgen / Pommery-Senf-sauce	34,00



Unsere Fleischklassiker

€

Die Spezialität des Hauses:

In Rosmarinbutter rosa gebratenes Rehnüsschen / Portweinsauce

Rosmarinapfel / Preiselbeeren / Speck-Rosenkohl / Krokette

44,00

Filet-Pfeffersteak vom Jungbullen ca. 220g

Pfeffer béarnaise / glasierte Böhnchen / Pommes Frites

49,00

Das Lieblingsgericht unserer Gäste:

Badisches Rahmtöpfe – Schweinefiletmédailles

frische Pilze / hausgemachte Spätzle / bunter Salatteller

35,00

Kross gebratene Barbarie-Ente / Entenjus

Bratapfel / glasierte Maronen / Rotkohl / Kartoffelknödel

39,50

In Portwein geschmortes Kalbsbäckle & rosa gebratenes Kalbsfiletmédailon

gebratene Pilze / Gemüsebouquet / Kartoffelkräpfen

42,00

Fischgerichte

Lachsmedaillon mit Meerrettich-Kräuterkruste überbacken

Rieslingsauce / glasierte Rote Bete / Sellerie-Kartoffelpüree

39,00

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 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