

# Speisekarte

---

## Apéritifempfehlungen

### Apéritif

Winzersekt mit Pflaumenlikör

5,90 €

### Apéritif alkoholfrei

Crodino (alkoholfreier Apéro Sprizz)

4,80 €

## Wein des Monats

2017 Barbera d'Alba DOC

Prunotto – Italien/ Piemont, 0,25l

100% Barbera, das weinige Bouquet wird untermalt von vollfruchtigen, blumigen Noten; ein sehr harmonischer und gefälliger Wein

7,90 €

## Vorspeisen:

### Wildkräutersalat mit Sesam und Croûtons

in Honig-Balsamico-Dressing

8,90 €

### Schichtgemüse mit gegrillten Kräutersaitlingen

auf getrockneten Basilikum-Tomaten

9,80 €

### Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce,

Kartoffel-Zucchini-Bratlingen und Wildkräutersalat

12,50 €

### Carpaccio vom Rinderrücken

In feiner Zitronen-Olivenölmarinade mit gehobeltem Pecorino

12,80 €

## Suppen:

### Tomaten-Consommé

mit Spinatnocken

6,80 €

### Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

7,50 €

## Vegetarische Hauptgänge

### Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit gebratenen Serviettenknödeln und Gemüse

15,90 €

3-Gänge-Menü 29,90 € / 4-Gänge-Menü 34,90 €

### Topinamburauflauf mit Macadamia-Cashewkernkruste

mit Gemüse und Schmelztomaten

16,50 €

3-Gänge-Menü 30,50 € / 4-Gänge-Menü 35,50 €

## Hauptgänge mit Fleisch

### Lamm in Estragon-Senfsahne

auf hausgemachten Gnocchi mit sautiertem Gemüse der Saison

19,50 €

3-Gänge-Menü 33,50 € / 4-Gänge-Menü 38,50 €

### Pouardenbrust supreme in Marsala

mit Gemüse der Saison und Salbei-Gnocchi

19,80 €

3-Gänge-Menü 33,80 € / 4-Gänge-Menü 38,80 €

### Kalbsgeschnetzeltes in Roquefort

mit Birne, Gemüse und Gnocchi

19,80 €

3-Gänge-Menü 33,80 € / 4-Gänge-Menü 38,80 €

### Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzragout in Thymiansahne,

dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle

21,50 €

3-Gänge-Menü 35,50 € / 4-Gänge-Menü 40,50 €

## Hauptgänge mit Fisch

### Fischcannelloni in Hummersauce

auf frischem Blattspinat

18,90 €

3-Gänge-Menü 32,90 € / 4-Gänge-Menü 37,90 €

**Bachsaibling in Kapern-Zitronenbutter** 22,80 €  
mit Gemüse und Dillkartoffeln  
3-Gänge-Menü 36,80 €/ 4-Gänge-Menü 41,80 €

## Desserts:

**Heiß und Kalt** 4,20 €  
1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

**Crème brûlée** 6,90 €

**Hausgemachter Apfelstrudel** 8,50 €  
mit Vanilleeis und Sahne

**Zweierlei Fruchtsorbets** 8,70 €  
mit Früchten der Saison

**Mousse au Chocolat** 8,90 €  
mit Grenadine-Früchten

**Zimtparfait** 9,80 €  
mit Rotweibirne und Heidelbeereis

**Ziegen-Frischkäse** 9,50 €  
mit Feigensenf

**Dessert-Variation** 12,50 €

\* 3-Gänge-Menü:

Bitte wählen Sie \*

1. Vorspeise oder Suppe

2. Hauptgang

3. Dessert

= Preis für Hauptgang + 14,00 €

4-Gänge-Menü:

Bitte wählen Sie

1. Vorspeise

2. Suppe

3. Hauptgang

= Preis für Hauptgang + 19,00 €