

Speisekarte

Apéritifempfehlungen

Apéritif

Campari Spritz

5,90 €

Apéritif alkoholfrei

Crodino (alkoholfreier Bitterapéritif)

4,80 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat mit Sesam und Croûtons

in Honig-Balsamico-Dressing

8,90 €

Carpaccio vom Rinderrücken

In feiner Zitronen-Olivenölmarinade mit gehobeltem Pecorino

12,80 €

Gegrillte Scampi

auf Schichtgemüse mit Wildkräutersalat

13,80 €

Suppen:

Tomaten-Consommé

mit Spinatnocken

6,80 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

7,50 €

Bärlauchsuppe

mit grünem Spargel und gebeiztem Lachs

8,90 €

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

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 €

Entenbrust in Sauce à l'orange

mit Schmorgemüse und gratinierten Kartoffeln 24,80 €
3-Gänge-Menü 38,80 €/ 4-Gänge-Menü 43,80 €

Hauptgänge mit Fisch

Doradenfilets vom Grill

in Zitronen-Kapernbutter, mit Schmorgemüse und Risotto 22,90 €
3-Gänge-Menü 36,90 €/ 4-Gänge-Menü 41,90 €

Ganzer Loup de Mer

in Bärlauchbutter mit Schmorgemüse und Risotto 26,80 €
3-Gänge-Menü 40,80 €/ 4-Gänge-Menü 45,80 €
bei den Menüs mit 2 Loup de Mer-Filets

Desserts:

Heiß und Kalt

1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

4,20 €

Crème brûlée

6,90 €

Zweierlei Fruchtsorbets

mit Früchten der Saison

8,70 €

Café gourmand

8,50 €

Ziegen-Frischkäse

mit Feigensenf

9,50 €

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 €