

Speisekarte

Apéritifempfehlungen

Apéritif

Campari Spritz

6,20 €

Apéritif alkoholfrei

Crodino-Spritz (alkoholfreier Bitterapéritif)

4,80 €

Wein des Monats

2017 Sauvignon Blanc IGT Venezia Giulia

Eugenio Collavini – Friaul/ Italien 0,25l/ 0,75l

6,90 €/19,80 €

100 % Sauvignon Blanc; erinnert mit seinem samtigen Bouquet an Salbei, Holunder und Tomate; rassig mit mineralischen Akzenten

Vorspeisen:

Wildkräutersalat mit Sesam und Croûtons

in Honig-Balsamico-Dressing

8,90 €

Tranchen von der Putenbrust

in kalter Thunfisch-Kapernsauce

11,80 €

Orangen-Fenchelsalat

mit gegrillten Scampi

13,90 €

Suppen:

Kalte andalusische Gemüsesuppe

mit Knoblauchcroûtons

6,50 €

Legierte Thymiansuppe

mit Mandel-Zucchini und Brotcroûtons

6,80 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

7,50 €

Hauptgänge

Schafkäse im Nudelblatt

auf Basilikumsauce mit Tomatengemüse

3-Gänge-Menü 29,50 €/ 4-Gänge-Menü 34,50 €

15,50 €

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit gebratenen Serviettenknödeln und Gemüse

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

15,90 €

Griechischer Fleischauflauf

mit Tzatziki, Tomatengemüse und Olivenkartoffeln

3-Gänge-Menü 31,50 €/ 4-Gänge-Menü 36,50 €

17,50 €

Provenzalisches Huhn

auf Ratatouillegemüse mit Olivenpolenta

3-Gänge-Menü 31,80 €/ 4-Gänge-Menü 36,80 €

17,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse

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

19,50 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzragout in Thymiansahne

dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle

3-Gänge-Menü 36,50 €/ 4-Gänge-Menü 41,50 €

22,50 €

Lamm vom Grill und aus dem Ofen

mit Schmorgemüse und gratinierten Kartoffeln

3-Gänge-Menü 38,80 €/ 4-Gänge-Menü 43,80 €

24,80 €

Surf & Turf

Rinderfilet mit gegrillten Scampi in Rosmarinbutter,

dazu Strauchtomaten und Kartoffel-Zwiebelpüree

3-Gänge-Menü 46,80 €/ 4-Gänge-Menü 51,80 €

32,80 €

Im Lardo gegrilltes Pangasiusfilet

mit Kapernbutter auf Kartoffel-Zwiebelpüree

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

19,80 €

Doradofilets in Basilikum

auf Ratatouillegemüse mit Polenta

3-Gänge-Menü 36,90 €/ 4-Gänge-Menü 41,90 €

22,90 €

Desserts:

Heiß und Kalt

1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

4,20 €

Crème brûlée

6,90 €

Café gourmand

Espresso mit verschiedenen Mini-Desserts

8,50 €

Panna Cotta

auf Erdbeer-Rhabarbergrütze

8,50 €

Zweierlei Fruchtsorbets

mit Früchten der Saison

8,70 €

Mousse au Chocolat

mit frischen Maraschino-Erdbeeren

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
4. Dessert

= Preis für Hauptgang + 19,00 €