

Speisekarte

Apéritifempfehlungen

Apéritif

Campari Spritz

6,20 €

Apéritif alkoholfrei

Crodino-Spritz (alkoholfreier Bitterapéritif)

4,80 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat mit Sesam und Croûtons

in Honig-Balsamico-Dressing

8,90 €

Ziegenfrischkäse mit mediterranen Pfifferlingen

auf Wildkräutersalat

12,80 €

Vitello Tonnato

mit frischen Pfifferlingen

13,50 €

Orangen-Fenchelsalat

mit gegrillten Scampi

13,90 €

Suppen:

Kalte andalusische Gemüsesuppe

mit Knoblauchcroûtons

6,50 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

7,80 €

Legierte Pfifferlingsuppe

mit Thymiancroûtons

8,90 €

Vegetarische Hauptgänge

Frische Pfifferlinge in Thymiansahne

mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln 18,90 €
3-Gänge-Menü 32,90 € / 4-Gänge-Menü 37,90 €

Mit Rucola und Ricotta gefülltes Nudelblatt

auf Schmelztomaten mit mediterranen Pfifferlingen 19,50 €
3-Gänge-Menü 33,50 € / 4-Gänge-Menü 38,50 €

Hauptgänge mit Fleisch

Provenzalisches Huhn

auf Ratatouillegemüse mit Olivenpolenta 17,80 €
3-Gänge-Menü 31,80 € / 4-Gänge-Menü 36,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse 19,50 €
3-Gänge-Menü 33,50 € / 4-Gänge-Menü 38,50 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit frischen Thymian-Sahnepfifferlingen 24,50 €
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle
3-Gänge-Menü 38,50 € / 4-Gänge-Menü 43,50 €

Lamm vom Grill und aus dem Ofen

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

Wiener Rahmpfifferlinge

Zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischen Sahnepfifferlingen 25,80 €
dazu Saisongemüse und Brätele
3-Gänge-Menü 39,80 € / 4-Gänge-Menü 44,80 €

Rinderfilet mit sautierten Pfifferlingen in Thymianjus

dazu Gemüse der Saison und gratinierte Kartoffeln 32,80 €
3-Gänge-Menü 46,80 € / 4-Gänge-Menü 51,80 €

Hauptgänge mit Fisch

Doradenfilets in Basilikum

auf Ratatouillegemüse mit Polenta

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

22,90 €

Forellenfilet vom Grill

mit gebratenen Pfifferlingen in Thymianbutter

mit Gemüse der Saison und Drillingskartoffeln

3-Gänge-Menü 37,80 €/ 4-Gänge-Menü 42,80 €

23,80 €

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 Beerengrütze

8,50 €

Zweierlei Fruchtsorbets

mit Früchten der Saison

8,70 €

Mousse au Chocolat

mit frischen Beeren der Saison

8,90 €

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 €