

Speisekarte

Apéritifempfehlungen

Apéritif

Martini e Tonic

5,90 €

Apéritif alkoholfrei

Crodino (alkoholfreier Apéro Sprizz)

4,80 €

Wein des Monats

2016 Ettore Primitivo IGT Salento

Tormaresca – Italien/ Apulien, 0,25l

100% Primitivo; Noten von roten Früchten und Konfitüre, sowie Anklänge von Veilchen und Gewürzen, üppig, dennoch weich und ausgewogen

6,90 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat mit Sesam und Croûtons

in Honig-Balsamico-Dressing

8,90 €

Schichtgemüse mit gegrillten Kräutersaitlingen

auf getrockneten Basilikum-Tomaten

9,80 €

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 €

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 €

Desserts:

Heiß und Kalt

1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

4,20 €

Crème brûlée

6,90 €

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

8,50 €

Zweierlei Fruchtsorbets

mit Früchten der Saison

8,70 €

Mousse au Chocolat

mit Grenadine-Früchten

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

= Preis für Hauptgang + 19,00 €