

Speisekarte

Apéritifempfehlungen

Apéritif

Winzersekt mit Pflaumenlikör

5,90 €

Apéritif alkoholfrei

Croçino (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 €

Ziegenfrischkäse mit Preiselbeerkonfitüre

auf gegrillter Feigen-Polenta

9,80 €

Roastbeef-Pfefferterrine

mit Röstzwiebelmousse auf Wildkräutersalat

12,80 €

Suppen:

Selleriecremesuppe

mit Trüffelcroûtons

6,80 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

7,50 €

Vegetarische Hauptgänge

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit gebratenen Serviettenknödeln und Gemüsejulienne

15,90 €

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

Kürbis-Lasagne

mit Ziegenfrischkäse und Weintrauben

16,80 €

3-Gänge-Menü 30,80 €/ 4-Gänge-Menü 35,80 €

Topinamburauflauf mit Cashewkernkruste

auf Steinpilzragout

17,50 €

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

Hauptgänge mit Fleisch

Wild-Kohlroulade in Speck-Pflaumensauce

mit gebratenen Serviettenknödeln

18,90 €

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

Lamm in Estragon-Senfsahne

auf hausgemachten Gnocchi mit sautiertem Gemüse der Saison

19,50 €

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

Kalbsgeschnetzeltes in Roquefort

mit Birne, Ofenkürbis 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 €

Rumpsteak in Rotwein-Schalotten

Mit Gemüse der Saison und gratinierten Kartoffeln

26,90 €

3-Gänge-Menü 40,90 €/ 4-Gänge-Menü 45,90 €

Hauptgang mit Fisch

Lachs im Knoblauch-Olivensud

mit Blattspinat und Risotto

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

22,50 €

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 €

Mohnparfait

mit Safranbirne und Heidelbeereis

9,80 €

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 €