

Speisekarte

Apéritifempfehlungen und Wein des Monats

Apéritif

Geeister Limoncello mit Secco

5,90 €

Apéritif alkoholfrei

Crodino (alkoholfreier Apérol Sprizz)

4,80 €

Wein des Monats

2013 Monferrato Rosso DOC

Santa Bartolomeo Colline – Piemont, 0,25l

Strahlendes Rubinrot, intensiver Duft nach reifen roten Früchten und Gewürzen.
am Gaumen elegant, mit reifem Tannin und gut ausbalancierter Säure

6,50 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat mit Sesam und Croûtons

in Honig-Balsamico-Dressing

8,90 €

Karamellisierter Kürbisflan

mit geräucherter Entenbrust an Quitten-Orangensauce

11,50 €

Fisch-Oliven-Terrine

mit Auberginen und Tomatencouscous

12,90 €

Suppen:

Kürbis-Cidre-Suppe

mit Käse-Croûtons

6,80 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

7,50 €

Vegetarische Hauptgänge

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit gebratenen Serviettenknödeln und Gemüsejulienne
3-Gänge-Menü 29,90 € / 4-Gänge-Menü 34,90 €

15,90 €

Kürbis-Lasagne

mit Ziegenfrischkäse und Weintrauben
3-Gänge-Menü 30,80 € / 4-Gänge-Menü 35,80 €

16,80 €

Hauptgänge mit Fleisch

Coq au Vin

mit Speck-Champignons, Rotkohl und Kürbis-Kartoffelstampf
3-Gänge-Menü 31,50 € / 4-Gänge-Menü 36,50 €

17,50 €

Lamm in Estragon-Senfsahne

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

19,50 €

Hirschragout mit Schokolade und Cranberry

mit Rotkohl und Spätzle
3-Gänge-Menü 34,80 € / 4-Gänge-Menü 39,80 €

20,80 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzragout in Thymiansahne,
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle
3-Gänge-Menü 37,50 € / 4-Gänge-Menü 42,50 €

23,50 €

Wiener Rahm-Pilzragout

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pilzragout in Thymiansahne und Brägele
3-Gänge-Menü 38,80 € / 4-Gänge-Menü 43,80 €

24,80 €

Rinderfilet mit Marsala-Schalotten

serviert mit Gemüse vom Markt und gratinierten Kartoffeln
3-Gänge-Menü 43,80 € / 4-Gänge-Menü 48,80 €

29,80 €

Hauptgänge mit Fisch

Fischklößchen in Safransauce

mit sautierten Strauchtomaten, Blattspinat und Nudeln
3-Gänge-Menü 33,80 €/ 4-Gänge-Menü 38,80 €

19,80 €

Lachs im Knoblauch-Olivensud

mit Blattspinat und Risotto
3-Gänge-Menü 36,50 €/ 4-Gänge-Menü 41,50 €

22,50 €

Desserts:

Crème brûlée

6,90 €

Roséfeige

mit weißer Schokolade-Mandelcreme

7,80 €

Zweierlei Fruchtsorbets

mit Früchten der Saison

8,70 €

Mousse au Chocolat

mit Riesling-Birne

8,90 €

Walnuss-Parfait mit Caramelsauce

auf Zwetschgenröster

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 €