

Speisekarte

Apéritifempfehlungen

Apéritif Crodino-Spritz

Crodino (alkoholfreier Bitterapéritif), Minze, Orange, Soda

5,20 €

Limoncello Secco

Limoncello, Secco, Minze, Orange, Soda

6,80 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat mit Sesam und Croûtons

in Honig-Balsamico-Dressing

9,80 €

Karamellisierte Ziegenfrischkäseflan

auf Strauchtomaten in feiner Basilikum-Marinade

11,50 €

Kalbstafelspitz in kalter Thunfischsauce

mit Tapenaden-Croûtons

12,80 €

Provenzalischer Gemüseauflauf

mit gegrillten Scampi in Pinienbutter

13,90 €

Suppen:

Gazpacho

kalte andalusische Gemüsesuppe mit Manchegokäse und Brotchips

6,90 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

7,80 €

Marsailler Fischsuppe

mit Tapenaden-Croûtons und Sauce Rouille

12,90 €

Vegetarische Hauptgänge

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln

15,90 €

Mit veganer Bolognese gefülltes Nudelblatt

auf Ratatouillegemüse

16,50 €

Hauptgänge mit Fisch

Zitronen-Olivenhuhn

auf Ratatouillegemüse mit gratinierten Kartoffeln

17,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse

19,50 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzragout in Thymiansahne,
Sommergemüse und hausgemachten Spätzle

23,50 €

Sautierte Rinderfiletstreifen und Shiitakepilze

in Honig-Sojajus auf breiten Nudeln

24,80 €

Hauptgänge mit Fisch

Mit Mozzarella gefüllte Lachstranche in Basilukumsauce,

dazu sautierte Strauchtomaten und Spinat-Risotto

22,80 €

Mixed Grill von Edelfischen

mit Schmorgemüse und Risotto

28,90 €

Desserts:

Heiß und Kalt

1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

4,50 €

Crème brûlée

6,90 €

Grießflammerie

mit Kirschkaltschale

8,50 €

Café gourmand

Espresso mit verschiedenen Mini-Desserts

8,70 €

Zweierlei Fruchtsorbets

mit Früchten der Saison

8,90 €

Mousse au Chocolat

mit frischen Maraschino-Erdbeeren

9,20 €

Parfait von Bourbon-Vanille

auf Erdbeer-Rhabarbergrütze

9,80 €

Dessert-Variation

12,90 €

Ziegen-Frischkäse

mit Feigensenf

9,50 €