

# 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

mit sautierten Pfifferlingen auf Wildkräutersalat

12,80 €

### Kalbs-Pfifferlingterrine

auf kalter Thunfischsauce mit marinierten Strauchtomaten

13,50 €

### 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

### Mit veganer Bolognese gefülltes Nudelblatt

auf Ratatouillegemüse

16,50 €

### Frische Pfifferlinge in Thymian

mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln

18,90 €

## Hauptgänge mit Fleisch

### Zitronen-Olivenhuhn

auf Ratatouillegemüse mit gratinierten Kartoffeln

17,80 €

### Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse

19,50 €

### Medaillons vom Schweinefilet

mit Pfifferlingen in Thymiansahne,  
Sommergemüse und hausgemachten Spätzle

24,50 €

### Sautierte Rinderfiletstreifen mit frischen Pfifferlingen

in Thymiansahne auf breiten Nudeln

24,80 €

### Wiener Rahmpfifferlinge

zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischen Sahnepfifferlingen und Brägele

25,80 €

### Rinderfilet vom Grill

mit frischen Pfifferlingen in Thymianjus,  
Gemüse der Saison und Brägele

32,90 €

## 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 €

### Café gourmand

Espresso mit verschiedenen Mini-Desserts

8,70 €

### Zweierlei Fruchtsorbets

mit Früchten der Saison

8,90 €

### Mousse au Chocolat

mit frischen Beeren der Saison

9,20 €

### Parfait von Bourbon-Vanille

mit Waldbeerengrütze

9,80 €

### Dessert-Variation

12,90 €

### Ziegen-Frischkäse

mit Feigensenf

9,50 €