

# 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 €

### Gebrannte Kürbiscrème

mit gegrillten Kräutersaitlingen

12,80 €

### Winzerterrine mit Sauce Cumberland

und Apfel-Kürbissalat

13,50 €

## Suppen:

### Crèmesuppe vom Hokaido-Kürbis

mit Kernen und Croûtons

6,90 €

### Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

7,80 €

## Vegetarische Hauptgänge

### Pilzragout von Wald und Wiese

mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln

16,50 €

### Kürbisknöpfele in Blauschimmelkäsesauce

mit Hokaido-Ofenkürbis und Walnüssen

17,80 €

## Hauptgänge mit Fleisch

### Coq au Vin

mit Rotkohl und Brätele

17,80 €

### Lamm in Estragon-Senfsauce

mit Gemüse und hausgemachten Gnocchi

19,80 €

### Hirschragout in Wacholder

mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle

21,80 €

### Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzragout von Wald und Wiese in Kräutersahne  
dazu Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle

23,50 €

### Lamm von Grill und aus dem Ofen

mit Schmorgemüse und gratinierten Kartoffeln

24,80 €

## Hauptgänge mit Fisch

### Mit Mozzarella gefüllte Lachstranche in Basilikumsauce,

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 €

### Cafe gourmand

Espresso mit verschiedenen Mini-Desserts

8,70 €

### Zweierlei Fruchtsorbets

mit Früchten der Saison

8,90 €

### Mohnmousse

mit Zwetschgenröster

9,20 €

### Parfait von Bourbon-Vanille

auf Waldbeerengrütze

9,80 €

### Dessert-Variation

12,90 €

### Ziegen-Frischkäse

mit Feigensenf

9,50 €