

## Unser Septembermotto: Gerichte aus alten Tagen

### Vorspeisen

Gratiniertes altbadisches Zwiebelsüppchen mit Salbei 5,5

### Hauptgänge

Königsberger Kalbsklopse in cremiger Kapernsoße mit Butterreis und Kaiserschoten 15

Knusprige Bauernente an eigener Jus mit gebratener Kartoffelterrinen und Zucchini Gemüse 19,5

Wiener Zwiebfleisch (gebratene Tafelspitzscheiben) mit Bratkartoffeln und einem gemischtem Salatteller vorweg 16,5

Forellenfilets in Mandelbutter mit Rosmarinkartoffelchen und Blattspinat 19,5

Oma's Sauerbraten mit feinen Butterspätzle und Gemüse der Saison 18

### Unsere Weinempfehlung:

0,25 lt. 2014er Freiburger „Bacat“ Rotweincuvée QbA trocken 8,5  
Cabernet Carbon/Cabernet Cortis/Monarch/Prior  
Staatsweingut Freiburg im Breisgau  
*in der Nase Pflaume, Brombeere, rote Paprika,  
im Abgang würzig, pfeffrig, gehaltvoll*

Eine Liste der auf unserer Speisekarte kennzeichnungspflichtigen Allergene können Sie sich gerne vom Service aushändigen lassen

# Tagesmenü

Blattsalat mit Kalbsleberstreifen  
und gebackenen Feigen

\*\*\*\*

Kürbissüppchen mit afrikanischen Aromen

\*\*\*\*

Zanderfilet mit Chorizo gebraten  
auf kleinem Bohnenragout

\*\*\*\*

Rindsfilet unter der Pommerysenfkruste  
mit Ratatouille, Blattspinat  
und gebratener Kartoffelterrine

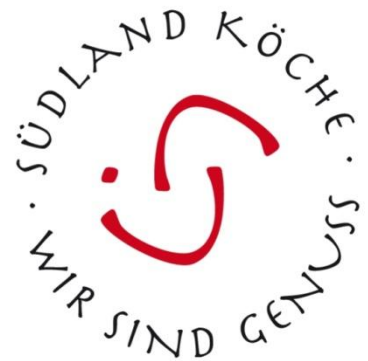
\*\*\*\*

Mousse von schwarzen Johannisbeeren  
an Kompott von gelben Sommerfrüchten

Als 3-Gang-Menü

(1 Vorspeise zur Wahl, Hauptgang, Dessert): 39,5

Komplettes Menü: 56



## Unsere Weinempfehlung

0,25 lt.	2011er Ihringer Fohrenberg Regent Kabinett trocken Ecovin Weingut Hubert Lay, Ihringen <i>Im der Nase Aromen von schwarzer Johannisbeere und Sauerkirsche, im Glas gut eingebundene Tannine, angenehme Säure</i>	8
----------	---	---

Eine Liste der auf unserer Speisekarte kennzeichnungspflichtigen Allergene  
können Sie sich gerne vom Service aushändigen lassen

## Zum Aperitif

1 Glas Eichstetter Muskatellersekt Weingut Kiefer, Eichstetten	4
1 Glas BlancSec mit hausgemachtem Holunderblütensirup	4,5
1 Glas Rosato Mio (Ramazzotti Rosato + Sekt)	5
1 alkoholfreier Caipirinha	5,5

## Vorspeisen

Gemischter Salatteller der Saison	5
Ruccolasalat mit Parmaschinken, geschmolzenen Kirschtomaten und Basilikumbeignet	9,5
Crevetten im Chili-Knoblauchöl gebacken	8
Tomaten-Melonensalat mit Büffelmozzarella und Minze	9
Blattsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln und Apfel-Guavenchutney	13,5
Klassisches Rindscarpaccio mit gehobeltem Peccorino und Balsamicomarinade	10,5

## Suppen

Kürbissüppchen mit afrikanischen Aromen	6
Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädle	4,8
Florian'S Sauerkrautrahmsüppchen mit Chorizospieß	6,5

Eine Liste der auf unserer Speisekarte kennzeichnungspflichtigen Allergene können Sie sich gerne vom Service aushändigen lassen

## Hauptgerichte

Pfeffersteak aus der Rindshülfe rosa gebraten mit Whisky-Pfeffersoße und hausgemachten Spätzle, vorweg ein gemischter Salatteller	18
Lammkeulensteaks „Provencal“ an leichter Rosmarinjus mit Blattspinat, Ratatouille und gratinierten Kartoffeln	21
Rehragout aus heimischer Jagd mit Butterspätzle, Preiselbeerbirne und Sommergemüse	20,5
Wiener Schnitzel in der Parmesan-Kräuterpanade mit pommes frites und einem gemischten Salatteller vorweg	17,5
Maispouardenbrust im Pfifferlingsrahm mit hausgemachten feinen Nüdele und Sommergemüse	18
Kalbsrückenmedaillon unter der Kräuterkruste an hausgemachten Butterspätzle und Sommergemüse	24
Geschnetzelte Kalbsleber „Venetianische Art“ mit hausgemachten Kräutergnocchis, vorweg ein gemischter Salatteller	18,5

## Fisch

Filet vom Norwegerlachs im Pommerysenrahm mit Basmatireis und Erbsengemüse	19,5
Zanderfilet auf frischen Pfifferlingen mit gebratenen Artischocken, Kräutergnocchis und Trüffeljus	22
Lachsforellenraviolis in roter Curry-Kokossoße mit grünem Spargel	15,5

## Vegetarisch

Hausgemachtes Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter mit Parmesanspänen, vorweg ein gemischter Salatteller	15,5
Fregola Sarda (eine sardische Pastasorte) im Pfifferlingsrahm mit Kirschtomaten und Ruccola	15,5
Feldberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller	13,5
Kartoffelterrinen mit mediterranem Gemüse und Basilikumpesto	14,5
Pfifferlingsrisotto mit grünem Spargel und Kräutern, vorweg ein gemischter Salatteller	16,5

## Kleinigkeiten

Wurstsalat (6) mit oder ohne Käse und Bauernbrot	9,5
Schwarzwälder Schinkenbrettle (2,6) mit Butter und Bauernbrot	11,5
Grobe Bauernbratwurst mit Röstzwiebele und großem gemischtem Salat	10,5

Zeichenerklärung: (1) mit Farbstoff , (2) mit Nitritpökelsalz , (3) mit Antioxidationsmittel , (4) mit Geschmacksverstärker , (5) geschwärzt, (6) mit Phosphat

## Florian'S Fondues

Wir bieten Ihnen täglich die Möglichkeit, in gemütlicher Runde ein Fondue Ihrer Wahl zu genießen. Dafür ist eine Vorbestellung bis spätestens zum Vortag erforderlich. Beachten Sie bitte, dass pro Fondue-Sorte mindestens 2 Personen erforderlich sind.

### Käsefondue

Zu einem urigen Käsefondue reichen wir Baguette und rohen Schinken sowie eine Auswahl eingelegter Gemüse, außerdem einen gemischten Salatteller vorweg,  
Preis pro Person 18,5

### Fleischfondue chinoise

Eine Fleischauswahl an Rind, Schwein, Kalb und Geflügel, die in der Brühe gegart wird.  
Dazu reichen wir verschiedene Dips sowie Baguette und eine Folienkartoffel.  
Vorweg servieren wir einen gemischten Salatteller.  
Preis pro Person 21

### Wildererfondue

Hirschstreifen in Prosecco-Sahnebouillon  
Zum Dippen: Orangensoße, Preiselbeersahne, Knoblauchsoße, Pfeffersoße und Sahnemeerrettich, als Beilage Baguette und Folienkartoffel, gemischter Salat.  
Preis pro Person 23

### Fischfondue

Verschiedene Fischfilets und Garnelen, die im Weinsud gegart werden.  
Zum Dippen: Zitronensoße, Süß-saure Currysoße,  
Sahnemeerrettich, Sauce Remoulade und Senfsoße.  
Als Beilage: Baguette und Folienkartoffel, gemischter Salat  
Preis pro Person 23