

## Tischlein Deck Dich

Unsere Leckereien sind in kleinen Portionen angerichtet. Es wird immer wieder etwas serviert, sobald die Küche es zubereitet hat. Als Beilage reichen wir frisches Baguette.

Datteln mit Peccorinokäse gefüllt im Speckmantel (2)	4,5
Geeistes Melonensüppchen mit weißem Portwein	5
Garnelen in Chili-Knoblauchöl gebacken	7
Tortilla Wrap mit gebackenem Hähnchen	5,5
Kleines Rindscarpaccio mit Parmesanspänen	6
Pimientos de padron – Gegrillte Minipaprikas mit Fleur de sel	3,5
Melonenspieße mit Parmaschinken	4,5
Kleine Portion Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter	5,5
2 Hähnchen-Satéspeie mit pikanter Erdnusssoße	6
Gemischter Salatteller der Saison (1)	5
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	4,5
Pestonudeln mit geschmolzenen Kirschtomaten	5,5
Kleines Schwertfischcarpaccio mit Zitrus-Wasabimarinade	6
Geschmortes Bäckchen vom Duroc-Schwein auf cremigen roten Linsen	7
Bresaola mit altem Balsamico und Fenchel auf Ruccolasalat	5

### Unsere Weinempfehlung

0,25l 2017er Landerer Summer feeling Qualitätswein	6,8
Weißweincuvée trocken	
Weingut Landerer, Oberrotweil	
<i>Jugendlich, fruchtig und spritzig,</i>	

## Unsere Menüempfehlung

Ziegenkäsefeta im Kräuter-Knoblauchöl  
gebacken mit frischem Baguette

\*\*\*\*

Geeistes Melonensüppchen mit  
weißem Portwein

\*\*\*\*

Fregola sarda im  
Steinpilzrahm

\*\*\*\*

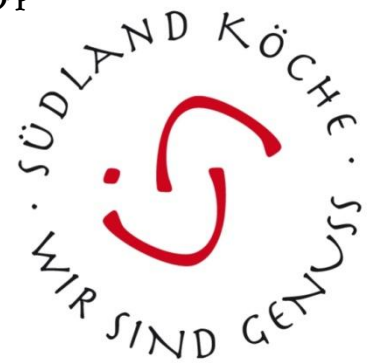
Hirschkeulensteak an Burgunder-Schalottensoße  
mit hausgemachten Spätzle und zweierlei Mangold

\*\*\*\*

Tannenhonigparfait mit  
Früchten der Saison

Als 3-Gang-Menü  
(1 Vorspeise zur Wahl, Hauptgang, Dessert): 34

Komplettes Menü: 48



### Unsere Weinempfehlung:

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

Eine Liste der auf unserer Speisekarte kennzeichnungspflichtigen Allergene können Sie sich gerne vom Service aushändigen lassen. Trotz sorgfältigster Arbeitsweise kann nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dass bei der Verarbeitung Spuren aller Allergene in sämtlichen Lebensmitteln sein könnten.

## Suppen

Florian's Bärlauchsuppe

6

Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädle

4,8

Spargelcrèmesuppe

5,5

## Fisch

Krosses Filet von der Dorade royale mit Basilikumpesto  
auf mediterranem Gemüse und Safranrisotto

18,5

Gebratene Riesengarnelen auf  
Tomatenspaghetti mit Knoblauch, Ruccola und  
Kalamataoliven

21

Filet vom Norwegerlachs in leichter Tomatenvinaigrette  
mit Rosmarinschalenskartoffeln und grünem Spargel

19

### Umbestellungen:

Bitte beachten Sie, daß wir bei Umbestellungen einen Aufpreis von €1,- pro  
Umbestellung erheben müssen, da diese den Ablauf der Küche erheblich  
beeinträchtigen

## Hauptgerichte

Kalbsrückenmedaillon unter der Bärlauchhaube mit  
hausgemachten feinen Nudeln und Sommergemüse

24

Perlhuhnbrust im Pfifferlingsrahm mit  
mit Kräutergnocchis und Sommergemüsen

20,5

Geschnetzelte Kalbsleber „Venetianische Art“ mit dunklem Balsamico  
und Kirschtomaten an Speckbratkartoffeln, vorweg ein gemischter Salat (1)

17

Thailändisches Hähnchen-Gemüsecurry  
in pikanter roter Curry-Kokossoße mit Basmatireis

16,5

Pfeffersteak aus der Rindshälfte rosa gebraten mit Whisky-Pfeffersoße und  
hausgemachten Spätzle, vorweg ein gemischter Salatteller

18

Wildragout mit Preiselbeerbirne,  
hausgemachten Butterspätzle und zweierlei Mangold

18,5

Rindsfilet an Pfeffer-Kirschsoße mit frischem Blattspinat  
und hausgemachten Kräutergnocchis

26

Wiener Schnitzel mit pommes frites und  
einem gemischten Salatteller (1) vorweg

17,5

Eine Liste der auf unserer Speisekarte kennzeichnungspflichtigen Allergene können Sie sich gerne vom Service aushändigen lassen. Trotz sorgfältigster Arbeitsweise kann nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dass bei der Verarbeitung Spuren aller Allergene in sämtlichen Lebensmitteln sein könnten.

## Mal ganz ohne Fleisch

Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter,  
vorweg ein gemischter Salatteller (1)  
15,5

Feldberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln,  
vorweg ein gemischter Salatteller (1)  
13,5

Risotto mit Bärlauch und Pfifferlingen an geschmolzenen Kirschtomaten  
und einem gemischten Salatteller (1) vorweg  
15,5

Fregola sarda (sardische Pastakügelchen)  
im frischen Steinpilzrahm  
16

Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit  
einem gemischten Salatteller (1) vorweg  
13

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

Eine Liste der auf unserer Speisekarte kennzeichnungspflichtigen Allergene können Sie sich gerne vom Service aushändigen lassen. Trotz sorgfältigster Arbeitsweise kann nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dass bei der Verarbeitung Spuren aller Allergene in sämtlichen Lebensmitteln sein könnten.

## 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