

Unser Motto im März: Fischgerichte zur Fastenzeit

Vorspeisen

Carpaccio vom Schwertfisch an Sesam-Wasabimarinade mit kleinem Ananassalat 11

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet unter der Macadamiakruste mit Blattspinat und feinen Nudeln 19,5

Kross gebratene Dorade royale an Basilikumpesto mit mediterranem Gemüse und Safranrisotto 20,5

Filet vom Seesaibling in leichter Tomatenvinaigrette mit hausgemachten Rosmaringnocchis und Kaiserschoten 18,5

Skrei-Kabeljaufilet in Zitronengras-Shiitakesoße mit Basmatireis und geschmorten flower sprouts 21

Unsere Weinempfehlung

0,25 lt. 2015er Schelinger Kirchberg Chardonnay Kabinett, trocken 8
Weingut Schätzle, Schelingen
*strahlendes Bukett nach exotischen Zitrusfrüchten,
frisches aromenreiches Geschmackserlebnis*

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.

Tagesmenü

Hausgebeizter Graved Lachs
mit Pommerysenfcrème

Cappuccino von
Mango und Chili

Hausgemachte Ziegenfrischkäseravioli
in Salbeibutter

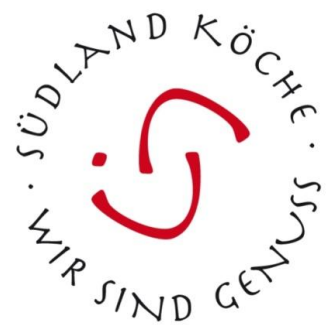
Filet vom Ibericoschwein auf
mediterrane Gemüse, geschmolzene Kirschtomaten
und Safranrisotto

Weißer Schokoladen-Panna cotta
an roter Grütze

Als 3-Gang-Menü

(1 Vorspeise zur Wahl, Hauptgang, Dessert): 35

Komplettes Menü: 51



Unsere Weinempfehlung

0,25 lt. Eichstetter Herrenbuck Spätburgunder trocken
„Innovation“ - gereift im kleinen Eichenholzfäß
Kaiserstuhl-Kellerei Kiefer
*Vollmundig, samtige Barrique-Aromen sowie
Aromen von Brombeeren, Erdbeeren und Vanille*

95

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.

Zum Aperitif

1 Glas Eichstetter Muskatellersekt Weingut Kiefer, Eichstetten	4
1 Glas BlancSec mit hausgemachtem Holunderblütensirup	4,5
1 Glas Andalö Splash (Sekt mit Sanddornsirup und Soda)	5
alkoholfreier Caipirinha	5,5

Vorspeisen

Gemischter Salatteller der Saison	5
Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing, Speck, Ei und Crôutons	7,5
Hausgemachte Trüffelnudeln im eigenen Rahm mit gehobeltem Wintertrüffel	11
Wintersalat mit Bresaola, Fenchelspänen und altem Balsamico	9,8
Heimischer Rehschinken mit Birnen-Ingwerchutney und Zitronenpfeffer	11
Klassisches Rindscarpaccio mit gehobeltem Parmesan und altem Balsamico	10,5

Suppen

Kürbissuppe mit afrikanischen Aromen	6
Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädle	4,8
Topinambursuppe	6,5

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.

Hauptgerichte

Zarter Rinderschmorbraten vom Black Angus an dreierlei Wintergemüse und hausgemachten Spätzle	17,5
Medaillons vom Schweinefilet unter der Parmesankruste mit feinen hausgemachten Nudeln und Wintergemüsen	16,5
Knusprige Landente an Gewürzrotkraut mit kleinen Kartoffelknödeln	20,5
Rinderrückensteak an Kräuterbuttersoße, kleinem Bohnencassoulet und gebratener Kartoffelterrinen	21
Kalbsleberle „Venetianische Art“ mit Balsamico und Kirschtomaten an knusprigen Bratkartoffeln, vorweg ein gemischter Salat	18
Geschnetzelte Hähnchenbrust in pikanter Kokos-Erdnußsoße mit Basmatireis	16

Wie früher...

Badischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshülfe mit hausgemachten Spätzle, vorweg ein gemischter Salatteller	18,5
Paniertes Schnitzel mit pommes frites und einem gemischten Salatteller vorweg	
vom Schweinerücken	14
vom Kalb	18

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.

Vegetarisch

Hausgemachtes Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter mit Parmesanspänen, vorweg ein gemischter Salatteller	15,5
Hausgemachte feine Nudeln mit gehobeltem Wintertrüffel, vorweg ein kleiner Feldsalat mit Parmesanspänen	16,5
Feldberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller	13,5
Gorgonzola-Birnenrisotto mit Radicchiospänen und einem gemischten Salatteller vorweg	14,5
Hausgemachtes Tris di Pasta (Frischkäseraviolis, Trüffelnudeln und Pestognocchis)	17

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.

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

Familienklassiker

Wir bieten Ihnen täglich die Möglichkeit, in gemütlicher Runde ein Fondue (Fleisch oder Käse) oder ein Raclette zu genießen. Dafür ist eine Vorbestellung bis spätestens 17.30 Uhr am entsprechenden Tag erforderlich.

Käsefondue

Zu einem urigen Käsefondue reichen wir Baguette, Silberzwiebeln und Essiggurken, außerdem einen gemischten Salatteller vorweg,
Preis pro Person 19,5

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 24

Raclette

Hier servieren wir Ihnen den typischen Raclette-Käse sowie frisch gekochte badische Kartoffeln. Außerdem sind Speck- und Zwiebelwürfel sowie Essiggurken dabei. Vorweg reichen wir einen gemischten Salatteller.
Preis pro Person 20,5

Zusätzliche Beilagen:

Mixed Pickles	3	Schwarzwälder Schinken	6
Getrocknete Tomaten	4	Rehschinken	8
Kalamata-Oliven	4	Parmaschinken	7