

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.

Gekräuterte Pfifferlinge	5,5
Datteln mit Peccorinokäse gefüllt im Speckmantel	4,5
Geeistes Melonensüppchen mit weißem Port und Parmaschinken	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
Hausgebeizter Caipirinalachs	4,5
Gebatene Jakobsmuschel an hausgemachtem Apfel-Guavenchutney	5,5
Kleines Vitello tonnato	6
Kleine Portion Ziegenkäseraviolis in Salbeibutter	5,5
2 Geflügel-Satéspieße mit pikanter Erdnussoße	6
Antipastigemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, getr. Tomaten)	4,5
Cocktail von Eismeergarnele und Ananas	6
Gemischter Salatteller der Saison	5

Unsere Weinempfehlung

0,25 lt.	2015er Ortenberger Camerino Qualitätswein trocken Weingut Zimmerlin, Bötzingen am Kaiserstuhl Cuvée aus MüllerTh. / Riesling / Scheurebe / Muskateller ein herrlicher Frühlings- und Sommerwein	5,2
----------	--	-----

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

Tagesmenü

Blattsalat mit Ziegenkäse im
Speckmantel gebraten

Geeistes Melonensüppchen
mit weißem Portwein

Fregola sarda mit Kirschtomaten
im Pfifferlingsrahm

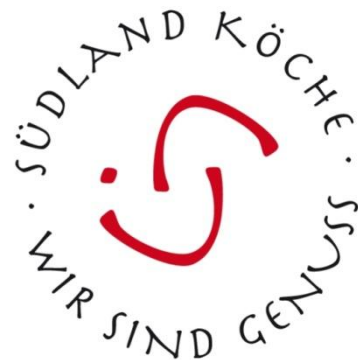
Rindsfilet an Pfeffer-Kirschoße mit
Blattspinat und Papardelle

Zitronengras-Panna cotta
mit Beerencoulis

Als 3-Gang-Menü

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

Komplettes Menü: 53



Unsere Weinempfehlung

0,25 lt. 2015er Ortenberger Camerino Qualitätswein trocken 5,2
Weingut Zimmerlin, Bötzingen am Kaiserstuhl
Cuvée aus MüllerTh. / Riesling / Scheurebe / Muskateller
ein herrlicher Frühlings- und Sommerwein

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 Lillet Fruttato (Lillet + Schweppes Wild Berries)	5
1 Glas Rosato Mio (Ramazzotti Rosato + Sekt)	5
1 alkoholfreier Caipirinha	5,5

Suppen

Badisches Schneckensüppchen	7,5
Bärlauchsüppchen mit handgepflücktem Bärlauch	5,5
Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädle	4,5
Spargelcrèmesüppchen	5,5

Fisch

Krosses Filet von der Dorade royale auf cremigem Safran-Balsamicofenchel mit Kaiserschoten und Basmatireis	19,5
Zanderfilet auf frischen Pfifferlingen mit gebratenen Artischocken, Kräutergnocchis und Trüffeljus	22
Spaghetti in pikanter Tomatensoße mit gebratenen Riesengarnelen und Kalamata-Oliven	19

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 und Safranrisotto	22
Geschnetzelte Kalbsnierle im Estragonrahm mit Speckbratkartöffele und einem gemischten Salat vorweg	17
Florian'SzarterBurgunderbraten mit Butterspätzle und Sommergemüsen	18
Wiener Schnitzel in der Parmesan-Kräuterpanade mit pommes frites und einem gemischten Salatteller vorweg	17,5
Maispoulardenbrust im Pfifferlingsrahm mit hausgemachten Papardelle und Blattspinat	19
Kalbsrückenmedaillon unter der Bärlauchhaube an hausgemachten Butterspätzle und Sommergemüse	24
Geschnetzelte Kalbsleber „Venetianische Art“ mit hausgemachten Kräutergnocchis, vorweg ein gemischter Salatteller	18,5
Knusprige Bauernente an Rosmarinkartöffelchen und Sommergemüse	19,5

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

Vegetarisch

Hausgemachtes Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter mit Parmesanspänen, vorweg ein gemischter Salatteller	15,5
Bärlauchrisotto mit grünem Spargeln, vorweg ein gemischter Salatteller	16
Feldberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller	12,5
Fregola Sarda (eine sardische Pastasorte) im Pfifferlingsrahm mit Kirschtomaten und Ruccola	13,5

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

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

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