

Veronika, der Spargel wächst....

Vorspeisen

Papardelle mit zweierlei Spargeln, Pinienkernen, Kirschtomaten und frischem Bärlauch	9
Lauwarmer Spargelsalat an Maracujadressing mit gebratenen Jakobsmuscheln und Garnelen	13

Hauptgänge

1 Portion badischer Spargel mit Sauce Hollandaise, als Beilage wahlweise gebratene Schalenkartoffeln oder Bärlauchkratzete	18,5
--	------

Sie können außerdem auf Wunsch folgende Beilagen ergänzen:

Dreierlei Schinken (2)	4,5
Wiener Schnitzel	7
Kleines Kalbsmedaillon	9,5

Spargel „mediterran“ mit Olivenöl, Tomatenwürfeln, Olivenstückchen (1) Ziegenkäsestreuseln, Schnittlauch und gebratenen Schalenkartoffeln	19,5
---	------

Spargel “Florentiner Art” (auf dem Spinatbett, mit Sauce Hollandaise und Parmesan gratiniert) mit gebratenen Schalenkartoffeln	19,5
--	------

Unsere Getränkeempfehlung zum Spargel:

0,25 lt.	Schmetterlinge im Bauch Sparkling Flight Secco Rosé Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl <i>ein spritzig-leichter Sommersecco, leicht perlend, mineralisch und beschwingt</i>	7,5
----------	--	-----

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.

Tagesmenü

Carpaccio vom Schwertfisch mit gebratener
Jakobsmuschel an Sesam-Wasabidressing

Topinambursuppe

Mediterran gebratener Kaninchenrücken
an Antipastigemüse

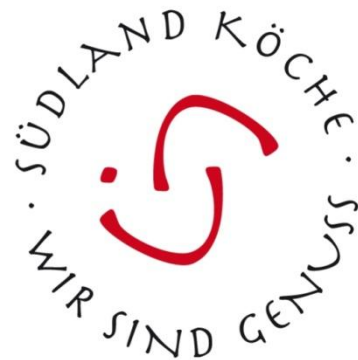
Rinderhüftsteak unter der Bärlauchhaube
mit gratinierten Kartoffeln und
Frühlingsgemüsen

Tannenhonigparfait mit
Früchten der Saison

Als 3-Gang-Menü

(1 Vorspeise zur Wahl, Hauptgang, Dessert): 31

Komplettes Menü : 47



Unsere Weinempfehlung

0,25 lt.

2015er Le Anfore Merlot

€5,--

Casa Vino Zonin, Venetien, Italien

kräftiger, gehaltvoller, fruchtiger Wein

Vorspeisen

Gemischter Salatteller der Saison (1)

5

Ruccolasalat mit geschmolzenen Kirschtomaten,
Parmaschinken und Basilikumbeignets

8,5

Rindscarpaccio hauchdünn geschnitten mit
Balsamicomarinade und Parmesanspänen

10,5

Frühlingssalat mit gebratener Wachtel an
asiatischer Würze und Kartoffelstroh

13

Garnelen im Chili-Knoblauchöl gebacken

8

Suppen

Florian'S Bärlauchsüppchen

6

Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädle

4,8

Spargelcrèmesuppe

5,5

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 Pappardelle und Frühlingsgemüsen

24

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

17

Saltim bocca vom Kaninchenrücken auf frischem Blattspinat,
Safranrisotto und Tomatensoße

19,5

Argentinisches Rindsfilet an Schwarzwälder Pfeffer-Kirschsoße mit
hausgemachten Kräutergnocchis und grünem Spargelragout

25

Brust vom Schwarzfederhuhn im Pommerysenfrahm
mit Butterspätzle und Frühlingsgemüsen

15

Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshälfte rosa
gebraten mit hausgemachten Spätzle, vorweg ein gemischter Salatteller (1)

18,5

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

17,5

Rindsroulade mit hausgemachten Butterspätzle
und gemischten Gemüsen

16

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.

Fisch

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

18,5

Pochiertes Kabeljaufilet im violetten Senfrahm mit
Basmatireis und frischem Blattspinat

21

Filet vom Norwegerlachs in leichter Tomatenvinaigrette
mit Rosmarinschalenskartoffeln und grünem Spargel

19

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

Spargel-Bärlauchrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten und
einem gemischten Salatteller (1) vorweg

15,5

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.

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.
Dazu reichen wir verschiedene Dips sowie Baguette und eine Folienkartoffel.
Vorweg servieren wir einen gemischten Salatteller.

Preis pro Person 25