

Unser Motto im Februar: Asia meets Germany

Vorspeisen

Pikante, asiatische Entensuppe mit Kokosmilch	€ 6,50
Carpaccio von Lachs und Heilbutt mit Meeresfrüchte-Frühlingsrolle und Orangenvinaigrette	€ 11,--

Hauptgänge

Honigglasierte Ente auf asiatischem Gemüse mit Basmatireis	€ 18,50
Mienudel-Gemüsepfanne mit Hähnchenstreifen im Dampfkorbchen serviert, gemischter Salat	€ 11,50
Garnelen-Hähnchencurry in roter Curry-Kokossoße mit Basmatireis	€ 14,50

Unsere Weinempfehlung

0,25 ltr.	2010er Schelinger Kirchberg Chardonnay Kabinett, trocken Weingut Schätzle, Schelingen strahlendes Bukett nach exotischen Zitrusfrüchten, frisches aromenreiches Geschmackserlebnis	€ 8,--
-----------	--	--------

Florian's Menüempfehlung

Bresaola vom Chianina-Rind
mit Sellerie-Trüffelvinaigrette und
Feldsalat

Hausgemachte Frischkäseravioli in
Salbeibutter mit Parmaschinken
und Parmesanspänen

Rindsfilet unter der Kräuterkruste
an mediterranem Gemüse
und Safranrisotto

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit roter Grütze und Himbeer-Schmandeis

Preis pro Person € 36,--

Unsere Weinempfehlung

0,25 ltr.	2008er Château Calisse Bordeaux Appellation Bordeaux Contrôlée kräftiger, gehaltvoller, fruchtiger Wein	€ 4,40
-----------	---	--------

Zum Aperitif

1 Glas badischer Winzersekt mit wilder Hibiskusblüte € 4,50

Vorspeisen

Heimischer Rehschinken mit Birnen-Ingwerchutney € 9,--

Gemischter Salatteller der Saison € 4,50

Garnelenspieß in Kräuter-Knoblauchbutter mit Blattsalaten € 7,50

Feldsalat mit Dressing vom Tessiner Feigensenf,
knusprigem Speck und Kracherle € 6,50

Ziegenkäse mit Thymian, Honig und getrockneter Pflaume
im Schinkenmantel gebraten an Basilikumpesto € 8,--

Gebratene Entenstopfleber auf roten Balsamicolinsen € 12,--

Suppen

Flädlesuppe € 4,--

Tomatencrèmesüppchen mit Sahnahaube € 5,--

Feldberger Heusüppchen aus frischem Bergwiesenheu € 5,--

Pastinakensüppchen mit gebratener Jakobsmuschel
und Chilifäden € 7,50

Hauptgerichte

Hausgemachte Frischkäseravioli in Salzeibutter mit Parmaschinken und Parmesanspänen, gemischter Salatteller	€ 13,--
Wiener Schnitzel im groben Paniermehl gebacken mit pommes frites und gemischtem Salatteller	€ 15,50
Entrecôte vom Angusrind unter der Café de Paris-Kruste mit gratinierten Kartoffeln und Gemüse	€ 18,50
Kalbsmedaillon und geschmortes Kalbsbäckle an Safranrisotto mit glasierten Kaiserschoten	€ 21,--
Geschnetztes Kalbsleberle mit Kirschtomaten und Zwiebele süß-sauer abgeschmeckt an Bratkartoffeln, gemischter Salat	€ 15,--
Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshälfte mit Butterspätzle und gemischtem Salat	€ 16,50
Lammkeulensteaks „Provencal“ mit Bohnenbündel und Ratatouillegemüse, gratinierte Kartoffeln	€ 17,50
Hirschrückensmedaillon unter der Erdnußkruste am Hagebuttensöble mit gebratener Kartoffelterriner und Wintergemüse	€ 23,--

Fisch

Forellenfilets von der Forellenzucht Tress in Lauchringen mit Mandeln und getrockneten Tomaten gebraten an Rosmarinkartöffelchen	€ 16,--
Spaghettini mit Riesengarnelen in rassisger Tomatensobe mit Knoblauch und Kalamata-Oliven	€ 17,--
Zanderfilet im Speckmantel serviert auf jungem Rahmkraut mit gebratener Kartoffelterriner	€ 18,50

Vegetarisch

Gorgonzola-Risotto mit Radicchio und Birnenstückchen, gemischter Salatteller	€ 13,--
Tagliatelle im Trüffelrahm mit gehobeltem Wintertrüffel und gemischtem Salat	€ 13,--
Gebratene Kartoffelterriner an mediterranem Gemüse und Basilikumpesto	€ 12,--

Schwarzwälder Vesper

Wurstsalat (2,e) mit oder ohne Käse und Bauernbrot	€ 8,50
Tannengeräuchertes Forellenfilet mit Butter und Toast	€ 9,--
Schwarzwälder Schinkenbrettler (2) mit Butter und Bauernbrot	€ 10,50

Zeichenerklärung

(1) mit Farbstoff , (2) mit Natrippökelsalz , (3) mit Antioxidationsmittel , (4) mit Geschmacksverstärker , (5) geschwärzt, (e) 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 € 16,50

Fleischfondue bourguignonne

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 € 19,50

Wildererfondue

Hirschstreifen in Prosecco-Sahnebouillon
Zum Dippen: Orangensoße, Preiselbeersahne, KnoblauchsöÙe, PfeffersöÙe und Sahnemeerrettich, als Beilage Baguette und Folienkartoffel, gemischter Salat.
Preis pro Person € 21,--

Fischfondue

Verschiedene Fischfilets und Garnelen, die im Weinsud gegart werden.
Zum Dippen: ZitronensoÙe, SüÙ-saure CurrysoÙe, Sahnemeerrettich, Sauce Remoulade und SenfsoÙe.
Als Beilage: Baguette und Folienkartoffel, gemischter Salat
Preis pro Person € 21,--