

Unser Augustmotto: Pasta – e basta!

Vorspeisen

Hausgemachte Capellini mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Parmesan	8,5
Kleine Portion Pfifferlingslinguine	9,5

Hauptgänge

Fregola sarda (sardische Pastakügelchen) im frischen Steinpilzrahm	16,5
Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter, vorweg ein gemischter Salatteller (1)	16
Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit einem gemischten Salatteller	15
Orecchiette in roter Curry-Kokossoße mit Lachswürfeln und Ruccola	16,5
Linguine à la casa mit Chorizo, Eismeergarnelen, Pinienkernen, Kirschtomaten und frischem Basilikum	16,5

Unsere Weinempfehlung

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

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

Melonensalat mit Minze, Rucicola und
Büffelmozzarella

Geschmortes Schweinebäcken
an roten Balsamicolinsen

Zanderfilet mit Chorizo gebraten
auf kleinem Bohnenragout

Rindsfilet mit Riesengarnele gebraten an
Harissasoße, hausgemachten
feinen Nudeln und Blattspinat

Sauerrahmmousse
auf Kompott von gelben
Sommerfrüchten

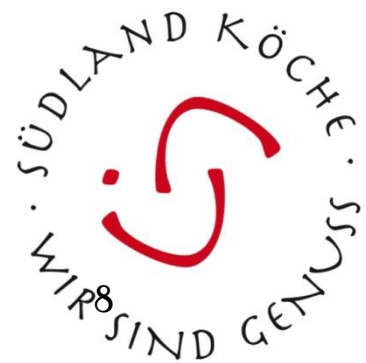
Als 3-Gang-Menü

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

Komplettes Menü: 56

Unsere Weinempfehlung

0,25 lt. 2011er Ihringer Fohrenberg Regent
Kabinett trocken Ecovin
Weingut Hubert Lay, Ihringen
*Im der Nase Aromen von schwarzer Johannisbeere
und Sauerkirsche, im Glas gut eingebundene Tannine,
angenehme Säure*



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

Vorspeisen

Gemischter Salatteller der Saison (1)

5

Ruccolasalat mit luftgetrocknetem Bresaola,
Fenchelspänen und altem Balsamico

9,8

Schwertfischcarpaccio an asiatischem
Zitrus-Wasabidressing mit schwarzem Sesam

11

Vitello tonnato (Rosa gebratene
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße)

11,8

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto

9,8

Suppen

Florian's Bärlauchsuppe

6

Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädle

4,8

Badische Schneckensuppe

7,8

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

Wildschweinrücken im Steinpilzrahm mit
hausgemachten Brezenknödeln und zweierlei Mangold

24

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

18

Asiatisches Hähnchengeschnetztes mit Gemüse in
roter Curry-Kokossoße an Basmatireis

16,5

Geschmorte Schulter vom Black Angus-Rind
mit hausgemachten Spätzle und Sommergemüse

19,5

Kalbsrückenmedaillon unter der Bärlauchhaube mit
hausgemachten feinen Nudeln und Sommergemüse

24

Badischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshülfe rosa gebraten mit
hausgemachten Spätzle, vorweg ein gemischter Salatteller

19,5

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

17,5

Umbestellungen:

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

Fisch

Dorade royale mit Baslikumpesto gebraten
an mediterranem Gemüse und Rosmarinschalenkartoffeln
19,5

Saltim bocca vom Zander an Tomatensoße
mit zweierlei Bohnenragout und
hausgemachten Thymiangnocchis

22

Medaillon vom Norwegerlachs im Pommerysenfrahm
mit Basmatireis und Kaiserschoten
21,5

Vegetarisch

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
16,5

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. 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