

## Unser Motto im Januar: Entlich Neujahr

### Vorspeisen

Pikante asiatische Entensuppe mit Gemüse und Kokosmilch	7,5
Geräucherter Entenschinken mit altem Balsamico an kleinem Feldsalat	9,8

### Hauptgänge

Mit Honig und Soja lackierte Barbarie-Entenbrust an Orangensoße mit gebratener Kartoffelterrinen und geschmorten flower sprouts	18,5
Im Sesamtempura gebackene Ente an Hoisinsoße mit asiatischem Gemüse und Basmatireis	19,5
Knusprige Bauernente mit hausgemachten Kartoffel- knödeln und Gewürzrotkraut	20,5

### Unsere Weinempfehlung

0,25 lt.	Freiburger „Bacat“ Rotweincuvée QbA trocken Cabernet Carbon/Cabernet Cortis/Monarch/Prior Staatsweingut Freiburg im Breisgau <i>in der Nase Pflaume, Brombeere, rote Paprika, im Abgang würzig, pfeffrig, gehaltvoll</i>	8,5
----------	---	-----

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

Ziegenkäsefeta im Chili-  
Knoblauchöl gebacken  
mit Tomaten

\*\*\*\*

Florian'S Hummersuppe

\*\*\*\*

Kleine Portion hausgemachter  
Trüffelnudeln mit gehobeltem  
Wintertrüffel

\*\*\*\*

Kalbsrückenmedaillon unter der  
Pommerysenfkruste mit  
feinen Nudeln und Blattspinat

\*\*\*\*

Mousse von der Cappuchinoschokolade  
mit marinierten Orangen

Als 3-Gang-Menü

(1 Vorspeise zur Wahl, Hauptgang, Dessert): 38

Komplettes Menü : 54

## Unsere Weinempfehlung

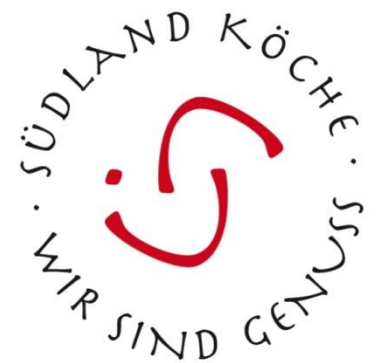
0,25 lt.

2010er Anthony's Hill Shiraz

9

Weingut Fetzer, Kalifornien

*Im Duft Waldbeeren und orientalische Gewürze  
im Glas sehr dicht und gut strukturiert*



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 und gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel	9,5
Hausgemachte Trüffelnudeln im eigenen Rahm mit gehobeltem Wintertrüffel	11
Heimischer Rehschinken mit Quittenconfit und Zitronenpfeffer	10,5
Thunfischcarpaccio mit Soja-Wasabimarinade und kleinem Mangosalat	12

## Suppen

Kürbissuppe mit afrikanischen Aromen	6
Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädle	4,8
Florian'S Suppe von der Kaiserstühler Zimtkartoffel	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

Geschmorte Kalbskopfbacken an winterlichen Kürbistortellinis und Gemüsedreierlei	21
Wildschweinragout mit hausgemachten Butterspätzle, Preiselbeerbirne und Rahmwirsing	18,5
Gebratenes Zanderfilet auf cremigen Beluga-Meerrettichlinsen mit Kartoffelgnocchis und Rote-Bete-Soße	22
Medaillons vom Schweinefilet im Whisky-Pfefferrahm mit Butterspätzle und Wintergemüsen	16,5
Kross gebratene Dorade royale an Basilikumpesto mit mediterranem Gemüse und Safranrisotto	20,5
Rinderrückensteak an Kräuterbuttersoße, kleinem Bohnencassoulet und gebratener Kartoffelterrinen	22
Pochiertes Kabeljaufilet an Safran-Pernodsoße mit Basmatireis und geschmorten Flower sprouts	19,5

## 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