

Wilde Zeiten: Wildgerichte und Pilzspezialitäten

Vorspeisen

Hausgemachte Nüdele mit frischen Steinpilzen im eigenen Rahm	10,5
Feldsalat mit Rehschinken und Quittenconfit	9,8

Hauptgänge

Wildschweinragout mit hausgemachten Butterspätzle, Preiselbeerbirne und Rahmwirsing	18,5
Hirschgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Basmatireis und einem gemischten Salatteller vorweg	21
Rehgeschnetzeltes im Wacholderrahmsößchen mit Steinpilzen, feinen hausgemachten Nüdele und Herbstgemüsen	24

Für 2 Personen (Preis pro Person):

Rehrücken am Stück gebraten mit Butterspätzle, Pfifferlingen und Steinpilzen, Herbstgemüsen und Wacholderrahmsoße	35
--	----

Unsere Weinempfehlung:

0,25 lt.	2014er 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

Feldsalat mit Rehschinken
eingelegten Pfefferfeigen

Kürbissüppchen mit
afrikanischen Aromen

Zanderfilet mit Chorizo gebraten
auf Bohnencassoulet

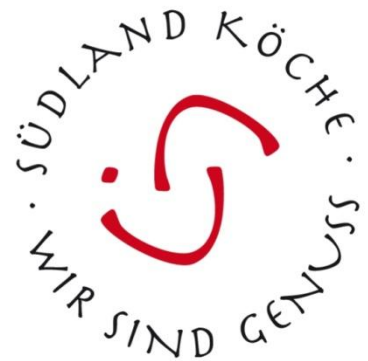
Hirschrückenmedaillon an cremigen Pfifferlingen
mit feinen Nüdele und Herbstgemüsen

Vanille-Crème brûlée mit
eingelegten Zwetschgen und Nougateis

Als 3-Gang-Menü

(1 Vorspeise zur Wahl, Hauptgang, Dessert): 41

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*

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.

Zum Aperitif

1 Glas Eichstetter Muskatellersekt Weingut Kiefer, Eichstetten	4
1 Glas BlancSec mit hausgemachtem Holunderblütensirup	4,5
1 Glas Rosato Mio (Ramazzotti Rosato + Sekt)	5
1 alkoholfreier Caipirinha	5,5

Vorspeisen

Gemischter Salatteller der Saison	5
Feldsalat mit Speck, Croutons und gehacktem Ei	7,5
Crevetten im Chili-Knoblauchöl gebacken	8
Kleine Portion hausgemachter Ziegenfrischkäseraviolis in Salzeibutter	8,5
Blattsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln und Apfel-Guavenchutney	13,5
Klassisches Rindscarpaccio mit gehobeltem Peccorino und Balsamicomarinade	10,5

Suppen

Kürbissüppchen mit afrikanischen Aromen	6
Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädle	4,8
Florian'S Sauerkrautrahmsüppchen mit Chorizospieß	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

Pfeffersteak aus der Rindshälfte rosa gebraten mit Whisky-Pfeffersoße und hausgemachten Spätzle, vorweg ein gemischter Salatteller	18
Knusprige Bauernente an eigener Jus mit gebratener Kartoffelterriner und Gewürzrotkraut	19,5
Wiener Schnitzel in der Parmesan-Kräuterpanade mit pommes frites und einem gemischten Salatteller vorweg	17,5
Rindsfilet unter der Pommerysenfkruste mit Blattspinat, Ratatouille und gratinierten Kartoffeln	26
Kalbsrückenmedaillon unter der Kräuterkruste an hausgemachten Butterspätzle und gemischtem Gemüse	24
Geschnetzelte Kalbsleber „Venetianische Art“ mit hausgemachten Kräutergnocchis, vorweg ein gemischter Salatteller	18,5

Fisch

Kross gebratene Dorade royale an Basilikumpesto mit mediterranem Gemüse und Safranrisotto	20,5
Zanderfilet auf frischen Pfifferlingen mit gebratenen Artischocken, Kräutergnocchis und Trüffeljus	23
Forellenfilets in Tomaten-Mandelbutter mit Rosmarinkartöffelchen und Blattspinat	19,5

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.

Vegetarisch

Hausgemachtes Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter mit Parmesanspänen, vorweg ein gemischter Salatteller	15,5
Fregola Sarda (eine sardische Pastasorte) im Pfifferlingsrahm mit Kirschtomaten und Thaibasilikum	15,5
Feldberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller	13,5
Kartoffelterriner mit mediterranem Gemüse und Basilikumpesto	14,5
Florians herbstliches Steinpilzrisotto, vorweg ein gemischter Salatteller	16

Kleinigkeiten

Wurstsalat (1,6) 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

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 Dippem: 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 Dippem: Zitronensoße, Süß-saure Currysoße,
Sahnemeerrettich, Sauce Remoulade und Senfsoße.
Als Beilage: Baguette und Folienkartoffel, gemischter Salat
Preis pro Person 23