

# Wilde Zeiten: Wildgerichte und Pilzspezialitäten

## Vorspeisen

Hausgemachte Nudeln mit frischen Steinpilzen im eigenen Rahm	10,5
Blattsalat mit badischem Rehschinken und Quittenconfit	9,8

## Hauptgänge

Wildschweinragout mit hausgemachten Butterspätzle, Preiselbeerbirne und Rahmwirsing	18,5
Hirschrückenmedaillon im Steinpilzrahm mit feinen hausgemachten Nudeln und Herbstgemüsen	26
Rehnüsschen unter der Walnuß-Honigkruste mit Trompeterpilzsoße, geschmortem Rosenkohl und Thymiangnocchis	22

### Für 2 Personen (Preis pro Person):

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

### 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

Blattsalat mit Rehschinken  
und Quittenconfit

\*\*\*\*

Florian'S Kürbissuppe

\*\*\*\*

Meerbarbenfilet auf geschmortem  
Rosenkohl mit Oliventapenade

\*\*\*\*

Lammcarrée unter der Kräuterkruste  
an mediterranem Gemüse und  
Safranrisotto

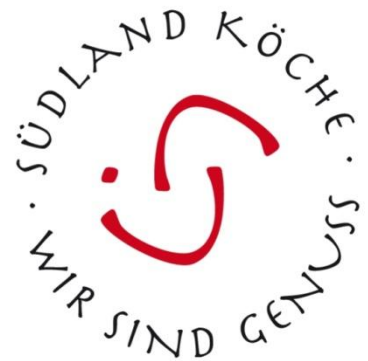
\*\*\*\*

Tonkabohnen-Crème brûlée mit  
eingelegten Zwetschgen und Beeren-Sahneeis

Als 3-Gang-Menü

(1 Vorspeise zur Wahl, Hauptgang, Dessert): 42,5

Komplettes Menü: 55



## Unsere Weinempfehlung

0,25 lt. Casa Safra Gran Reserva D.O. Tera Alta

9,5

50 % Tempranillo, 30 % Garnacha, 20 % Cabernet Sauvignon

*Im Geschmack außerordentlich konzentriert und komplex,  
voller Würze und mit leichtem Vanilleton*

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.

## Vorspeisen

Gemischter Salatteller der Saison (1)

5

Feldsalat mit Cäsardressing und knusprig gebackenen  
Putenstreifen

9,8

Garnelen im Chili-Knoblauchöl  
gegart mit frischem Baguette

8

Marinierte Rote-Bete-Scheiben mit Kürbiskern dressing,  
kleinem Feldsalat und Ziegenfrischkäse

9,5

Klassisches Rindscarpaccio mit Parmesanspänen  
und Balsamicomarinade

11

## Suppen

Florian'S Kürbissuppe

6

Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädle

4,8

Rote Linsensuppe mit Basilikumöl

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

Knusprige Bauernente an eigener Jus mit gebratener Kartoffelterrinen  
und Gewürzrotkraut

21

Geschnetzeltes Kalbsnieren im Whisky-Pfefferrahm  
an Speckbratkartoffeln, vorweg ein gemischter Salat

19

Rinderrückensteak „Strindberg“ unter der Schalotten-Senfhaube  
mit Rosmarin-Schalenskartoffeln und Blattspinat

21

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

17,5

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

19,5

Kalbsrückenmedaillon unter der Kräuterkruste mit  
Räucherpaprikarissotto und Marktgemüse

24

Florian'S Sauerbraten vom Black Angusrind mit  
feinen hausgemachten Nudeln und Marktgemüse

19

### 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 Basilikumpesto gebraten  
an mediterranem Gemüse und Safranrisotto  
20,5

Linguine in pikanter Tomatensoße mit gebratenen  
Riesengarnelen, Oliven und Chorizo  
22

Forellenfilets in Mandel-Tomatenbutter mit Blattspinat und  
Rosmarin-Schalenskartoffeln  
19

## Vegetarisch

Feldberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln,  
vorweg ein gemischter Salatteller (1)  
13,5

Kürbisrisotto mit gerösteten Kürbiskernen und Milchschaum,  
vorweg ein gemischter Salatteller (1)  
16,5

Gebratene Kartoffelterrinen mit mediterranem Gemüse  
und Basilikumpesto an Tomatensoße  
14,5

Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter,  
vorweg ein gemischter Salatteller (1)  
16

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