

Tagesmenü

Klassisches Rindscarpaccio mit Parmesan
und Balsamiomarinade

Cappuccino von Curry und Zitronengras
mit pankogebackener Riesengarnele

Ziegenfrischkäseravioli mit Salbeibutter,
geschmorter Rote Bete und Parmesan

Hirschrückenmedaillon an Ingwer-Zartbitterschokoladensoße
mit Schupfnudeln
und Wintergemüsen

Parfait vom Gewürzspekulatius mit
marinierten Zwetschgen

Als 3-Gang-Menü

(1 Vorspeise zur Wahl, Hauptgang, Dessert): 45

Komplettes Menü: 62



Unsere Weinempfehlung

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

9

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	4,5
1 Glas Andalö Splash (Sekt mit Sanddornsirup und Soda)	5

Vorspeisen

Gemischter Salatteller der Saison	5,5
-----------------------------------	-----

Feldsalat mit Feigensenfdressing und gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel	11
--	----

oder

ohne Ziegenkäse, dafür mit Speck und Crôtons	7
--	---

Badische Winterrolle von Blutwurst und Sauerkraut mit Apfel-Meerrettichchutney und mariniertem Radicchio	10,5
---	------

Hausgebeizter Anislachs mit Balsamicowachteleiern und kleinem Blattsalat	12
---	----

Suppen

Florian'S Kürbissuppe mit eigenem Öl	6
--------------------------------------	---

Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädle	4,8
------------------------------------	-----

Pastinakenrahmsuppe mit Rehschinken	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 Kalbskopfbacke und rosa gebratenes Kalbsfilet an winterlichem
Ofengemüse und Thymianschupfnudeln

23

Knusprige halbe Landente mit Oma's Kartoffelknödeln
und Gewürzrotkraut

21

Entrecôte vom Angusrind an Körnersenf hollandaise,
gemischtem Marktgemüse und Kartoffelstangen

22

Lammcarrée unter der Kruste von schwarzen Taggiasceoliven
mit Blattspinat, geschmolzenen Kirschtomaten und Kartoffelgratin

29,5

Badisches Rehragout mit Preiselbeerbirne
an Spinatspätzle und Rotkraut

18,5

Pochiertes Kabeljaufilet mit Sumach gewürzt auf Kürbis-Kokosragout,
geschmorte flower sprouts und gemischtem Reis

19,8

Filet vom Loup de mer mit Basilikumpesto,
mediterranem Gemüse und Safranrisotto

20,5

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

Kürbis-Kokosragout mit gemischtem Reis
und geschmorten flower sprouts
17

Spinatkäsespätzle mit Röstzwiebeln und einem gemischtem Salatteller
15

Gorgonzola-Birnenrisotto mit Radicchiospänen und einem
gemischtem Salatteller vorweg
16

Geschmortes Ofengemüse mit Balsamicosabayon und Thymiangnocchis
16

Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshülfe mit Speckbratkartoffeln,
vorweg ein gemischter Salatteller
18,5

Wiener Schnitzel mit pommes frites und
einem gemischtem Salatteller vorweg
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.

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