

# Tagesmenü

Wildkräutersalat mit  
Bresaola und gehobeltem Fenchel,  
Parmesanspänen und altem Balsamico

\*\*\*\*

Cappuccino von Curry und  
Zitronengras mit  
gebackenem WanTan

\*\*\*\*

Ziegenfrischkäseravioli in Salbeibutter

\*\*\*\*

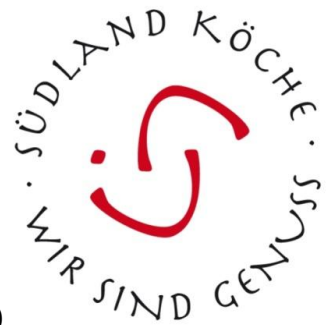
Rehrückenfilet unter der Walnuß-Honigkruste mit  
hausgemachten Schupfnudeln und flowersprouts

\*\*\*\*

Altenglischer Schokoladenkuchen  
mit marinierter Mango und Joghurt

Als 3-Gang-Menü

(1 Vorspeise zur Wahl, Hauptgang, Dessert): 49



Komplettes Menü : 65

## Unsere Weinempfehlung

0,25 ltr.	2011er Alceño Monastrell 12 meses D.O. Jumilla Cuvée aus Monastrell (85 %) und Syrah (15 %) <i>Reife Frucht und Eichenholz, leichter Vanilleduft, im Glas höchst kräftig und ausgewogen</i>	95
-----------	---	----

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
---	------

Thunfischcarpaccio mit Sesam-Wasabidressing	11,5
---	------

## 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

Geschmortes Kalbskopfbäckle 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 Salzeibutter 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