

# Unser Oktobermotto: „Wilde Zeiten“

## Vorspeise

Herbstliches Trio: Hirschpastete an geschmorter Feige Geräucherter Entenschinken auf Salat von Balsamicolinsen Rehschinken mit Birnenchutney	13,50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## Hauptgänge

Hirschrückenmedaillon am cremigen Pfifferlingsrahm mit feinen hausgemachten Nudeln und Kaiserschoten	28,--
Geschmorte Wildschweinbäckchen auf Schnippelbohnenragout mit kleinen Semmelknödeln	19,80
Rehragout mit Preiselbeerbirne, Butterspätzle und Rosenkohl	19,50

## Für 2 Personen

Rehrücken am Stück gebraten in 2 Gängen serviert: 1. Gang mit cremigen Pfifferlingen, geschmortem Rosenkohl und Butterspätzle 2. Gang mit Preiselbeer-Pfeffersoße, kleinem Semmelknödel und Herbstgemüse	36,-- p.P.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

## Florian´s Menüempfehlung

Hausgebeizter Gravedlachs an Pommerysenfrème oder Bresaola auf mariniertem Fenchelsalat mit Trüffelöl und Parmesanspänen **** Maispoulardenbrust an cremigen Pfifferlingen mit feinen Nudeln und Marktgemüsen **** Mousse von der belgischen Zartbitterschokolade mit marinierten Zwetschgen
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Unsere Weinempfehlung:

2018er Ebringer Rotarius Cuvée Kabinett trocken Cuvée aus Spätburgunder /Regent/ Cabernet Sauvignon Winzerhof Ebringen	0,11	3,10
	0,25 l	6,50

36,-- p.P.

## Vorspeisen

Marinierte Rote Bete-Scheiben mit Feldsalat, Walnüssen und Ziegenfrischkäse	10,50
Garnelen im Chili-Knoblauchöl gebacken	8,50
Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing	4,50
Feldsalat mit Feigensenfdressing, Speck, Ei und Crôtons	9,50
Thunfischcarpaccio mit Zitrus-Wasabimarinade und eingelegtem Ingwer	13,50

## Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen	6,--
Topinambursuppe	6,--

## Fleischgerichte

Kalbsfilet unter der Kräuterkruste mit gratinierten Kartoffeln und Herbstgemüsen	24,--
Knusprige Landente mit Gewürzrotkraut und Semmelknödeln	21,50
Wiener Schnitzel mit pommes frites und Preiselbeeren	21,50
Geschnetzelte Kalbsleber „Venetianische Art“ mit Speckbratkartoffeln	18,50
Pfeffersteak aus der Rindshülfe rosa gebraten mit hausgemachten Spätzle	19,50

## Fisch

Filet vom Loup de mer kross gebraten mit Basilikumpesto, mediterranem Gemüse und Safranrisotto	22,50
Gebratenes Zanderfilet an Tomatenvinaigrette mit geschmortem Mangold und kleinen Rosmarinkartoffeln	24,--
Pochiertes Fjordforellenfilet an Rahmpfifferlingen mit Blattspinat feinen Nudeln	23,--

**Bitte beachten Sie:** Jede Umbestellung € 1,00

## Vegetarische Gerichte

Gefüllte Trüffelgnocchis im eigenen Rahm mit gehobeltem Trüffel und Feldsalatröschen	18,50
Kartoffelterrinen mit mediterranem Gemüse und Basilikumpesto, Tomatensoße	15,50
Feldberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln	15,--
Ziegenfrischkäseraviolis in Salzeibutter mit Parmesanspänen	16,50

## Desserts

Fernweh: Kokoseis, frische Ananas und Schlagsahne	ohne Batida de coco	7,50
	mit Batida de coco	8,50
Schwarzwaldbecher: Schokoladeneis, Kirschwasser-Sahneis und Kirschsorbet mit marinierten Kirschen und einem guten Schuß Schwarzwälder Kirschwasser, Schlagsahne		7,50
Zitronensorbet mit einem guten Schuß Absolut Wodka		6,50
Tonkabohnen-Crème brûlée mit Erdbeerröster und Vanilleeis		8,50
Altenglischer Schokoladenkuchen mit gemischten Beeren und Naturjoghurt		8,50
Tobleroneparfait mit marinierten Zwetschgen		7,50
Apfelbeignets mit Zimtzucker gebacken an Vanillesoße		6,50

## Digestif des Tages

Butter Scotch – Whisky Likör-  
2 cl € 3,50

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.