

# Unser Motto im Juli: Tischlein deck' Dich

Kreieren Sie Ihr eigenes Menü aus vielen kleinen Gerichten

## Kalt:

Bunter Tomatensalat mit Ruccola und Büffelmozzarella	€ 4,80
Kleines Rindscarpaccio mit Parmesanspänen	€ 6,--
Melonenspieße mit Parmaschinken	€ 4,50
Gemischte marinierte Oliven	€ 4,50
Manchegokäse mit Trüffelöl und gehobeltem Sommertrüffel	€ 7,50
Gebackene Falafel mit Tahinisoße	€ 5,--
Kleiner Blattsalat mit Florian'S Hausdressing	€ 4,50
Hausgebeizter Caipirinalachs mit Zitronellencrème	€ 5,--

## Warm:

Garnelen im Chili-Knoblauchöl gebacken	€ 9,--
Datteln mit Peccorino gefüllt im Speckmantel	€ 4,90
Riesengarnele mit Mandeln paniert auf Guacamole	€ 5,50
Pfifferlinge mit Kräuterbutter gebraten	€ 6,50
Warmer Salat von Calamaretti mit Kapern und getrockneten Tomaten	€ 7,--
Karamelisierter Ziegenkäse auf Trauben-Walnußsalat Pinienkernen, Trauben und Thymian	€ 7,--
Geschmortes Schweinebäckle auf Salat von Balsamicolinsen	€ 8,--
Chorizo im Olivenöl aus dem Ofen	€ 6,50

## Unser Menüvorschlag

Ruccolasalat mit Parmaschinken,  
Kirschtomaten und Büffelmozzarella,  
gebackenes Basilikumbeignet

\*\*\*\*

Tomate macchiato

\*\*\*\*

Salat von Kalamaretti mit  
Kapern und Frühlingslauch

\*\*\*\*

Rindsfilet und geschmortes Rinderbäckle  
mit grünem Rosmarinspargel und Safranrisotto

\*\*\*\*

Limetten-Quarkmousse auf kleinem  
Mangosalat mit Erdbeersorbet

Preis pro Person € 65,--  
3-Gang (1 Vorspeise/HG/Dessert) € 49,--

### Unsere Weinempfehlung

2019er Schloß Rheinburg Cuvée rot trocken	0,1l	€ 3,50
Weingut Lorenz & Corina Keller, Erzingen	0,25l	€ 8,20
2019er Weißer Milan Cuvée weiss trocken	0,1l	€ 3,20
Cuvée aus Grauburgunder, Sauvignon Blanc und Müller-Thurgau	0,25l	€ 7,50
Weingut Clauß in Nack am Hochrhein		

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.

## Suppen

Topinambursuppe	6
Bärlauchrahmsuppe mit Kaiserstühler Bärlauch	6

## Fisch

Spaghettini mit gebratenen Calamaretti, Knoblauch, Basilikum,  
Ruccola und getrockneten Tomaten  
17

Gebratenes Filet vom Loup de mer auf mediterranem Gemüse  
mit Basilikumpesto und Safranrisotto  
22,5

Gebratenes Filet von der Fjordforelle auf cremigen Pfifferlingen  
mit römischen Nocken und Blattspinat  
24

## Vegetarisch

Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis in Salzeibutter  
mit Parmesanspänen  
18,5

Feldberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
14,5

Risotto vom Arborioreis mit grünem Spargel, Bärlauch  
und Pfifferlingen  
17

## Hauptgänge

Mit Zitronengras geschmortes Lammcurry mit  
Berberitzen-Basmatireis, glasierten Kaiserschoten  
und Mango-Chutney  
21

Suprême von der Maispoularde auf cremigen Pfifferlingen mit  
Tagliatelle und Blattspinat  
22

Geschnetzelte Kalbsleber „Venetianischer Art“  
mit Balsamico und Kirschtomaten, Speckbratkartoffeln  
19,5

Rosa gebratenes Ribeye-Steak mit pikantem Chimichurri,  
Grilltomate und Kartoffelrösti, Speckbohnen  
26

Saltim bocca aus der Kalbshälfte mit  
mediterranem Gemüse und Safranrisotto  
23,50

Rosa gebratenes Ribeye-Steak mit pikantem Chimichurri,  
Grilltomate und Kartoffelrösti, Speckbohnen  
26

Wiener Schnitzel in der Parmesan-Kräuterpanade  
mit pommes frites  
20,50

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.

Zeichenerklärung: (1) mit Farbstoff , (2) mit Nitritpökelsalz , (3) mit Antioxidationsmittel ,  
(4) mit Geschmacksverstärker , (5) geschwärzt, (6) mit Phosphat

## Desserts

Hausgemachtes Zitronensorbet mit einem guten Schuß Absolut Wodka	6,5
Beeren in lauwarmer Gewürztraminersabayon mit Vanilleeis	8,5
Altenglischer Schokoladenkuchen mit Naturjoghurt und kleinem Mangosalat	8
Crème brûlée von der Tonkabohne an Erdbeer-Rhabarberragout und Vanilleeis	9
Parfait von Schweizer Toblerone mit marinierten Beeren	8,5

## Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

Zitronensorbet	Erdbeersorbet
Kirschorbet	Kokosnußeis
Mangosorbet	Joghurteis

1 große Solokugel Eis nach Wunsch	2,8
Gemischtes Eis nach Wunsch	4,5
Portion Sahne	0,5
<b>Erdbeerbecher</b> mit Erdbeeren, Vanille- und Stracciatellaeis und Sahne	6,8
<b>Heiße Liebe:</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,6
<b>Schwarzwaldbecher:</b> Vanille-, Stracciatellaeis und Kirschorbet mit beschwipsten Kirschen, Sahne	6,8
<b>Schwedenbecher:</b> drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus und Eierlikör, Schlagsahne	7,8
<b>Affogato al caffè:</b> Eine Kugel Vanilleeis mit doppeltem Espresso	4,8

Auf der Suche nach einem Geschenk?

Dann legen wir Ihnen unsere neuen Gutscheinboxen ans Herz.  
Mit viel Liebe verpackt sind Sie genau das richtige Verwöhngeschenk.  
Sprechen Sie uns an.

