

Unser Oktobermotto:
Wilde Zeiten

Vorspeise

Badischer Rehschinken mit Pfefferfeigen und
kleinem Feldsalat
13,5

Hauptgänge

Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne,
hausgemachten Semmelknödeln und Rahmwirsing
19,8

Medaillons aus der Rehkeule an Burgunder-Schalottensoße,
geschmorter Mangold und Kürbisraviolis
25

Hirschrückenmedaillon im Pfifferlingsrahm mit hausgemachten
Spätzle und Herbstgemüsen
28

Für 2 Personen:

Rehrücken am Stück gebraten
und in 2 Gängen serviert
37 p.P.

Unsere Weinempfehlung

2018er Freiburger Bacat Cuvée rot trocken	0,1l	€ 3,80
Staatsweingut Freiburg	0,25l	€ 9,--

Unsere Menüempfehlung

Bresaola auf Salat von mariniertem Fenchel
mit altem Balsamico und Parmesanspänen

Florian's Hummersuppe

Hausgemachte Kürbisravioli
auf geschmortem Rosenkohl

Rindsfilet und gebratene Riesengarnele an
pikanter Harissasoße mit Blattspinat und
gebratener Kartoffelterrinen

Schwarzwälder Kirschtorte reloaded

Als 3-Gang-Menü
(Bresaola, Hauptgang, Dessert): 51
Komplettes Menü : 66,5

Unsere Weinempfehlung zum Tagesmenü:

2019er Schloß Rheinburg Cuvée rot trocken	0,1l	€3,50
Weingut Lorenz & Corina Keller, Erzingen	0,25l	€8,20

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 Blattsalat der Saison (1)
5,5

Feldsalat mit Granatapfeldressing
und Cashewnüssen, Parmesanspäne
7,5

Ziegenkäse mit Thymian und Honig im Speckmantel gebraten an
Birnenchutney und kleinem Blattsalat
12

Carpaccio vom Thunfisch an Zitrus-Wasabimarinade
14

Topinamburrahmsuppe
6

Kürbiscremesuppe mit eigenem Öl
6

Mal ganz ohne Fleisch

Feine Nudeln im Pfifferlingsrahm
18,5

Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter
mit Parmesanspänen
18,5

Römische Nocken an mediterranem Gemüse mit
Basilikumpesto und Tomatensoße
16

Hauptgerichte

Knusprige Landente mit gebratener Kartoffelterriner
und Gewürzrotkraut

23

Gebratenes Brosme-Filet auf Paprika-Fenchelragout
mit Safran-Pernodsoße und römischen Nocken

22,5

Rib eye vom Kalbsrücken mit Rosmarin und Knoblauch gebraten
an Salzzitronenrisotto und mediterranem Gemüse

26

Langsam geschmorter Rinderbug in Spätburgundersoße
mit feinen Nudeln und Herbstgemüsen

20,5

Zwiebelrostbraten aus der Rindshülfe rosa gebraten
mit hausgemachten Spätzle

21,5

Wiener Schnitzel in der Kräuter-Parmesanpanade
mit pommes frites

21,5

Pochiertes Filet von der Fjordforelle mit cremigen Pfifferlingen
Blattspinat und gebratener Kartoffelterriner

24

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.

Desserts

Hausgemachtes Zitronensorbet mit einem guten Schuß Absolut Wodka	6,5
Topfenpalatschinken mit Apfel-Kürbiskompott	8,5
Altenglischer Schokoladenkuchen mit Naturjoghurt und kleinem Mangosalat	8
Tonkabohnen-Crème brûlée an Zwetschgenröster und Vanilleeis	9
Weißes Espresso-Parfait mit marinierten Kirschen und Nußkrokant	8,5
Schwarzwälder Kirschtorte „reloaded“	11,5

Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

Zitronensorbet

Kirschsorbet

Mangosorbet

Erdbeersorbet

Kokosnußeis

Fior di Latte-Kirschwassereis

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