

## Menüempfehlung

Schwertfischcarpaccio mit Zitrus-  
Wasabimarinade und Sprossen

\*\*\*\*

Rote Bete-Suppe mit orientalischem Einfluss

\*\*\*\*

Kleine Portion hausgemachter  
Ziegenfrischkäseraviolis in Salzeibutter  
mit Parmesanspänen

\*\*\*\*

Kalbsfilet und Kalbsbäckle an  
geschmortem Wintergemüse und Kartoffel-Kürbisgratin

\*\*\*\*

Nougat-Crème brûlée mit  
Rumtopf und Vanilleeis

Als 3-Gang-Menü  
(Carpaccio, Hauptgang, Dessert): 49  
Komplettes Menü : 67

## Unser Vegetarisches Menü

Salat von geschmorten Wintergemüsen  
mit Avocado, Blattsalat und Joghurt-Nussdressing

\*\*\*\*

Kürbis-Kokosragout an Berberitzen-  
Basmatireis und flower sprouts

\*\*\*\*

Altenglischer Schokoladenkuchen mit mariniertes  
Mango und Naturjoghurt

€ 41--

## Vorspeisen

Klassisches Rindscarpaccio mit Balsamicomarinade  
und Parmesanspänen

14

Blattsalat mit badischem Hirschschinken  
und marinierten Quitten

13,5

Lauwarmer Ziegenkäse an karamelisiertem Chicoree  
und rotem Zwiebelconfit

11,5

Feldsalat mit Feigensendressing,  
Speck, Ei und Croutons

8,5

Kürbiscremesuppe mit eigenem Öl

6

Schwarzwurzelrahmsuppe mit gehobeltem Trüffel

8

## Mal ganz ohne Fleisch

Feldberger Käsespätzle mit Walnüssen und Röstzwiebeln

18,5

Risotto von Birne und Gorgonzola  
mit Radicchio

15,5

Hausgemachte Trüffelnudeln im eigenem Rahm  
mit Feldsalat

19,5

## Hauptgerichte

Knusprige Landente mit kleinen Kartoffelknödeln,  
Bratapfel und Gewürzrotkraut

24

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

27

Badisches Rehragout an Preiselbeerbirne mit  
hausgemachten Spätzle und Wintergemüsen

21

Florian'S Fischteller mit Riesengarnele im Rieslingrahm,  
flower sprouts und Nudeln

25

Zweierlei vom Lamm an Rosmarinjus mit  
mediterranem Gemüse und Safranrisotto

28

Fjordforellenfilet unter der Meerrettich-Speckkruste  
mit geschmorten Wintergemüsen und kleinen Rosmarinkartoffeln

23

Steak aus der Rindshälfte rosa gebraten  
im Whisky-Pfefferrahm mit hausgemachten Spätzle

20,5

### Unsere Weinempfehlung

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| 2018er Ihringer Winklerberg                    | 0,1l  | € 4,50  |
| Spätburgunder „Alte Rebe“ Spätlese trocken     | 0,25l | € 10,50 |
| Weingut Gerhard Karle, Ihringen am Kaiserstuhl |       |         |

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 Zwetschgensorbet mit einem guten Schuß Scheibel alte Zwetschge | 6,5 |
| Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Ananassalat mit Kokoseis     | 9,5 |
| Hausgemachte Bratäpfel mit Vanillesoße                                       | 7,5 |
| Christstolleneisparfait mit Gewürzkirschen                                   | 8,5 |
| Mousse von der Caramelia-Schokolade mit Kumquatconfit und Salzpistazien      | 9   |

## Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Zwetschgensorbet | Butterkekseis    |
| Kirschsorbet     | Kokoseis         |
| Mangosorbet      | Waldbeer-Sahneis |

|   |     |
|---|-----|
| 1 große Solokugel Eis nach Wunsch   | 2,8 |
| Gemischtes Eis nach Wunsch  | 4,5 |
| Portion Sahne   | 0,5 |
| Schwarzwaldbecher: Vanille-, Stracciatellaeis und Kirschsorbet mit beschwipsten Kirschen, Sahne | 6,8 |
| Affogato al caffè: Eine Kugel Vanilleeis mit 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.

