

Unser Motto diesen Monat: Seemannsgarn

Vorspeise

Florian'S Hummercrèmesuppe

12

Hauptgänge

Meersaiblingsfilet an Kapern-Oliven-Tomatensauce
mit gebratener Polenta und Blattspinat

26

Spaghetti im Zucchini-Knoblauchrahm
mit Kirschtomaten und Würfeln vom Norwegerlachs

22,5

Pochiertes Heilbuttfilet in Safran-Pernodsoße
mit grünem Spargelgemüse und Kräuter-Basmatireis

25

Gebratene Doradenfilets an Basilikumpesto
mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

27

Unsere Weinempfehlung

2021er Blanc de noir trocken	0,1l	€ 3,20
aus 100 % Merlot-Trauben	0,25l	€ 7,50
Weingut Listmann, Dorn/Rheinhessen		

2020er Oestrich Riesling VDP Ortswein trocken	0,1l	€ 4,60
Weingut Geheimrat J. Wegeler, Oestrich/Rheingau	0,25l	€ 11,--

Unser Menü

Blattsalat mit badischem Rehschinken und
rotem Zwiebelconfit

Getrüffelte Artischockencrèmesuppe

Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter
mit Parmesanspänen

Lammkeulenmedaillons unter der Kräuterkruste mit
Safranrisotto und mediterranem Gemüse

Altenglischer Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren
und Naturjoghurt

Preis pro Person € 71,--

3-Gang (Rehschinken/HG/Dessert) € 51,--

Vorspeisen

Blattsalat mit FlorianS Hausdressing
6,5

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten
an Basilikumpesto, kleiner Blattsalat
12

Burrata auf Salat von Strauchtomaten mit
Ruccola und altem Balsamico
13

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen
7

Hauptgänge

Gebratene Perlhuhnbrust im Pfifferlingsrahm mit
Spätzle und Marktgemüsen

29

Zart Geschmorte Rinderschulter in Spätburgundersoße
mit geschmortem Ofengemüse und Bandnudeln

21,5

Badisches Rehragout mit Preiselbeerbirne,
Haselnußspätzle und Rotkraut

24

Halbe knusprige Landente mit Rotkraut und
gebratener Kartoffelterriner

29

Badischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshälfte rosa gebraten
mit Speckbratkartoffeln

23,5

Vegetarisch

Ziegenfrischkäseraviolis in Salzeibutter mit Parmesanspänen

19,5

Gebratene Polenta mit Oliven-Kapern-Tomatensoße
und mediterranem Gemüse

21

Feldberger Käsespätzle mit gerösteten Walnüssen und Röstzwiebeln

16,5

Tagliatelle im Steinpilz-Kräuterrahm

21

Umbestellungen kosten € 2,- pro Umbestellung

Desserts

Hausgemachtes Zitronensorbet mit einem guten Schuß Absolut Wodka	7,5
Panna cotta auf dem Brettle serviert mit frischen Beeren und Pistazieneis	9,5
Mousse von Karameliaschokolade mit eingelegten Zwetschgen und Salzkaramelsoße	9,5
Schokotörtchen mit flüssigem Kern an kleinem Mangosalat und Kokosnußeis	11
Kürbiskern-Eisparfait mit frischen Beeren und Krokant	9

Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

Zitronensorbet	Joghurt-Limette
Kirschorbet	Pistazie
Mangosorbet	Kokosnuß
€ 2,-,- pro Kugel	

1 große Solokugel Eis nach Wunsch	3,3
Gemischtes Eis nach Wunsch	6
Portion Sahne	0,8
Beerenbecher: Vanille-, Pistazien- und Limetten-Joghurteis mit gemischten Beeren und Sahne	8,5
Schwarzwaldbecher: Vanille-, Schokoladeneis und Kirschorbet mit beschwipsten Kirschen, Sahne	8,5
Affogato al caffè: Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	5,3

NEU: Sämtliche Kaffeespezialitäten sind jetzt auch entkoffeiniert erhältlich!!

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

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.

