

Unser Motto diesen Monat: Wilde Zeiten

Vorspeise

Heimischer Rehschinken mit kleinem Feldsalat
und Feigenconfit
14

Hauptgänge

Hirschrückenmedaillon an Burgunder-Schalottensoße
mit Haselnußspätzle und Rosenkohl
29

Badisches Rehragout mit Gewürzrotkraut und
Serviettenknödeln
24

Gebratene Perlhuhnbrust im Steinpilzrahm mit
Spätzle und Marktgemüse
29

Für 2 Personen

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

Unsere Weinempfehlung

| | | |
|---|---------|--------|
| 2018er Freiburger „Bacat“ Rotweincuvée QbA trocken Ecovin | 0,1lt | € 4,-- |
| Cuvée aus Cabernet Carbon/Cabernet Cortis/Monarch/Prior | 0,25 lt | € 9,50 |
| Staatsweingut Freiburg im Breisgau | | |
| 2020er Schloß Rheinburg Cuvée 1866 rot trocken | 0,1lt | € 3,50 |
| Lorenz Keller & Julian Moser, Schloß Rheinburg/Gailingen | 0,25 lt | € 8,20 |

Unser Menü

Heimischer Rehschinken mit kleinem Feldsalat
und Feigenconfit

Getrüffelte Artischockencremesuppe

Kleine Portion Steinpilztagliatelle

Rindsfilet an Burgunder-Schalottensoße
mit Serviettenknödeln und Ofengemüsen

Altenglischer Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren
und Naturjoghurt

Preis pro Person € 76,--

3-Gang (Rehschinken/HG/Dessert) € 56,--

Vorspeisen

Blattsalat mit FlorianS Hausdressing

6,5

Feldsalat mit Feigensenfdressing, Speck und Croutons

8,5

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten
an Basilikumpesto mit kleinem Blattsalat

12

Rindscarpaccio mit Balsamicomarinade, Parmesanspäne
und altem Balsamico

14

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen

7

Hauptgänge

Zart Geschmorte Rinderschulter in Spätburgundersoße
mit geschmortem Ofengemüse und Bandnudeln
21,5

Halbe knusprige Landente mit Rotkraut und gebratener Kartoffelterriner
29

Badischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshülfe
rosa gebraten mit Spätzle
23,5

Gebratenes Knurrhahnfilet auf mediterranem Gemüse
mit Basilikumpesto und Rosmarinkartoffeln
27

Pochiertes Filet vom Nordmeer-Brosme an Safran-Pernodsoße
mit Basmatireis und Blattspinat
26

Vegetarisch

Ziegenfrischkäseraviolis in Salzeibutter mit Parmesanspänen
19,5

Gebratene Kartoffelterriner mit mediterranem Gemüse
und Tomatensoße
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 | Kaffeeis |
| 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 Kaffeeis 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 |

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.

