

## Unser Motto im März: Veggie-Days

### Vorspeisen

Salat von geschmorten Kirschtomaten mit  
Ruccola und Burrata

12

Gebratene Avocado an  
knuspriger Schmand-Kräutercreme

9,5

Marinierte Rote Bete mit karamelisiertem Ziegenfrischkäse  
und kleinem Blattsalat

12,5

### Hauptgänge

Asiatisches Gemüsecurry mit Shiitake, Koriander  
und Cashewnüssen, Basmatireis

19,5

Hausgemachte Auberginen-Raviolis mit mediterranem Gemüse,  
zweierlei Pesto und Parmesanspänen

23

Fregola sarda (geräucherte Pastakügelchen) alla cacio e pepe  
mit Cardoncellipilzen und gerösteten Walnusskernen

21

Florian'S vegane Bowl mit Wildkräutersalat, mariniertem Räuchertofu,  
Cashew-Kernen, grünem Spargel und Karotten, Quinoa und Currydressing

19,5

## Unser Tagesmenü

Ruccolasalat mit geschmorten Kirschtomaten,  
Parmaschinken und Parmesanspänen,  
Basilikumbeignet

\*\*\*\*

Hummercrèmesuppe

\*\*\*\*

Kleine Portion Ziegenfrischkäseraviolis  
an Cardoncellipilzragout

\*\*\*\*

Rindsfilet an pikanter Harissasoße  
mit gratinierten Kartoffeln und Speckbohnen

\*\*\*\*

New York cheesecake mit Salzkaramelsoße,  
eingelegten Kumquats und Pistazieneis

Als 3-Gang-Menü  
( Salat, Hauptgang, Dessert ) : 59

Komplettes Menü : 81

### Unsere Weinempfehlung

2020er Ihringer Wildenstiege Spätburgunder „Alte Rebe“ Spätlese trocken	0,1lt	5
Barrigueausbau, Weingut Gerhard Karle, Ihringen am Kaiserstuhl	0,25lt	12

### Unsere Aperitifempfehlung

Vermouth Giuseppe Giusti di Modena auf Eis 4 cl	4
oder mit Tonic 4 cl	6,5

## Vorspeisen

Gemischter Blattsalat der Saison

6,5

Feldsalat mit Feigensenfdressing, Speck und Croûtons

9,5

Thunfischcarpaccio mit Zitrus-Wasabimarinade  
und rosa Ingwer (1)

15

## Suppen

Karotten-Ingwersuppe 7

Petersilienwurzelsuppe mit Wurzelchips 7

## Fisch

Asiatisches rotes Curry vom isländischen Brosme  
und Gemüse mit Basmatireis

26

Gebratenes Knurrhahnfilet an Basilikumpesto mit  
mediterranem Gemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln

27

Tandoori-Norwegerlachs an gewürzter Joghurtsoße  
mit Koriander-Basmatireis und grünem Spargel

25

## Hauptgerichte

Zart geschmorter Rinderbug  
mit Spätzle und Wintergemüsen  
24

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit pommes frites und Preiselbeeren  
19,5

Badischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshälfte  
rosa gebraten mit gratinierten Kartoffeln  
24,5

Lammkeulensteak unter der Kräuterkruste  
an mediterranem Gemüse  
und Safranrisotto  
31

Kalbsrückenmedaillon im Morchelrahm mit  
Spätzle und Marktgemüse  
36

Eine Liste der auf unserer Speisekarte kennzeichnungspflichtigen Allergene  
können Sie sich gerne vom Service aushändigen lassen

## Desserts

Hausgemachtes Kirschsorbet mit einem guten Schuß Scheibel Kamin-Kirsch	7,5
Schokolade <sup>3</sup> - schokoladiger geht 's nicht	11,5
Tonkabohnen-Crème brûlée mit roter Grütze und Vanilleeis	9,5
New York cheese cake mit Salzkaramelsoße und eingelegten Kumquats, Pistazieneis	10,5

## Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

Zwetschgensorbet	Pralinensahneeis
Mangosorbet	Pistazieneis
Kirschsorbet	Kokosnußeis
€ 2,- pro Kugel	

<b>1 große Solokugel</b> Eis nach Wunsch	3,3
<b>Gemischtes Eis</b> nach Wunsch	6
Portion Sahne	0,8
<b>Schwarzwaldbecher:</b> Vanille-, Schokoladeneis und Kirschsorbet mit beschwipsten Kirschen, Sahne	8,5
<b>Affogato al caffè:</b> Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	5,3

Sämtliche Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich!!

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

## Florian'S Fondues

Wir bieten Ihnen täglich die Möglichkeit, in gemütlicher Runde ein Fondue Ihrer Wahl zu genießen. Dafür ist eine Vorbestellung bis spätestens zum Vortag erforderlich. Beachten Sie bitte, dass pro Fondue-Sorte mindestens 2 Personen erforderlich sind.

### Käsefondue

Zu einem urigen Käsefondue reichen wir Baguette, Silberzwiebeln und Essiggurken, außerdem einen gemischten Blattsalat vorweg,  
Preis pro Person 26,5

### Fleischfondue chinoise

Eine Fleischauswahl an Rind, Schwein, Kalb und Geflügel, die in der Brühe gegart wird. Dazu reichen wir verschiedene Dips sowie Baguette oder pommes frites nach Wahl. Vorweg servieren wir einen gemischten Blattsalat.  
Preis pro Person 31

### Wildererfondue

Hirschstreifen zum Selbstköcheln in Prosecco-Sahnebouillon  
Dazu reichen wir verschiedene Dips sowie Baguette.  
Vorweg servieren wir einen gemischten Blattsalat.  
Preis pro Person 34

### Zusätzliche Beilagen:

Mixed Pickles	4	Schwarzwälder Schinken	7
Getrocknete Tomaten	5	Rehschinken	9
Kalamata-Oliven	5	Parmaschinken	8