



Menüempfehlung

Badischer Hirschschinken mit
konfierten Quitten und kleinem Blattsalat

Weißer Tomatenschaumsuppe

Kleine Portion Trüffelnudeln mit
gehobeltem Burgundertrüffel

Rib-Eyesteak vom Kalb mit Rosmarin und fleur de sel gebraten
an Portweinjus, mediterranem Gemüse und Safranrisotto

Altenglischer Schokoladenkuchen mit marinierter Mango
und Naturjoghurt

Als 3-Gang-Menü (Hirschschinken, Hauptgang, Dessert): 59
Komplettes Menü : 81

als Begleitwein

2021er Heitersheimer Spätburgunder Rosé trocken	0,1lt.	€ 4,--
Biowein Weingut Wilhelm Zähringer, Heitersheim	0,25 lt.	€ 9,80



Unser Motto im September: Seemannsgarn

Pochierte Fische im Rieslingrahm mit Riesengarnele,
feinen Nudel und Marktgemüse

31

Spaghetti calamaretti mit einem Hauch Knoblauch,
Basilikumpesto und Kirschtomaten

26

Saltim bocca vom Brosme an Risotto von
grünem Spargel und Pfifferlingen

30

Filet vom Loup de mer auf mediterranem Gemüse mit
Basilikumpesto und kleinen Rosmarinkartoffeln

29,5

Pochiertes Filet vom Seesaibling an Pommerysenrahm,
geschmortem Mangold und Basmatireis

27

als Begleitwein

2021er Erzingen Kapellenberg Müller Thurgau trocken	0,1 lt.	3,8
Weingut Lorenz & Corina Keller, Klettgau-Erzingen	0,25 lt.	9



Vorspeisen

Shitakecremesuppe mit Zitronengras
8,5

Kleines Aperobrett:
Eingelegte Oliven, Parmaschinken, Tomatenbutter und Baguette
12

Gemischter Blattsalat mit Florian's Hausdressing
6,5

Garnelen im Chili-Knoblauchöl gebacken
9,5

Salat von dreierlei Melone mit
Büffelmozzarella und Parmaschinken
13,5

Schwertfischcarpaccio mit Zitrus-Wasabimarinade
und eingelegtem Ingwer
15

Gegrillte halbe Avocado mit Salsa
8,5

Lieblings-Apero im September

Mirtillo Sec (Heidelbeerlikör mit Sekt) 6



Hauptgerichte

Geschnetzelte Kalbsleber an Apfel-Calvadossoße mit
Speckbratkartoffeln und Mandel-Chilibrokkoli
24

Badisches Rehragout mit Pfifferlingen,
hausgemachten Spätzle und Marktgemüse
27

Rindsfilet und gebratene Riesengarnele an Harissasoße
mit grünem Spargel und gratinierten Kartoffeln
36

Brust vom Schwarzfederhuhn an cremigen Pfifferlingen
mit feinen hausgemachten Nudeln und Marktgemüse
29
oder mit zwei Kalbfleischküchle
24

Badischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshülfe
mit hausgemachten Butterspätzle
26,5



Vegetarisch

Florian's vegane Bowl mit Wildkräutersalat, Schnittlauch-Quinoa, Avocado, gerösteten Cashewkernen, geraspelten Karotten, grünem Spargel und Mangoschnitzen, dazu mariniertes Räuchertofu und ein mildes Currydressing

19,5

Feldberger Käsespätzle mit
Walnüssen und Röstzwiebeln

16,5

Feine hausgemachte Nudeln im Trüffelrahm mit
gehobeltem Burgundertrüffel (vegetarisch)

24

Ziegenfrischkäseraviolis an Salzeibutter mit
gekräuterten Pfifferlingen und Parmesanspänen (vegetarisch)

23,5

Eine Liste der auf unserer Speisekarte kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffen 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

Limetten-Topfeneisparfait auf Aprikosenkompott	11
Hausgemachtes Zitronensorbet mit einem guten Schuß Schwarzwälder Needle Gin	7,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Ananassalat mit Kokoseis	12
Mousse von der Karamel-Schokolade mit marinierten Beeren	10,5

Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

Zitronensorbet	Karamel-Tonkabohne
Mangosorbet	Schwarzes Schokoladeneis vegan
Erdbeersorbet	Kaffeeis

€ 2,- pro Kugel

1 große Solokugel Eis nach Wunsch	4,8
Gemischtes Eis nach Wunsch	6
Portion Sahne	0,8
Schwarzwaldbecher: Vanille- und Schokoladeneis auf Kirschen mit einem Schuß Kirschwasser und Sahne	8,5
Krokantbecher: Karamel-Tonkaeis, Kaffee- und schwarzes Schokoladeneis mit Schlagsahne und Haselnußkrokant + Baileys	8,5 10,5
Affogato al caffè: Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	5,3

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.

