



Menüempfehlung

Klassisches Rindscarpaccio mit Balsamicomarinade
und gehobelem Parmesan

Florian's Kürbiscrèmesuppe

Geflämmtes Filet von der Fjordforelle mit Ducca
auf geschmortem Rosenkohl

Rehkeulenmedaillons an Preiselbeer-Pfeffersoße
mit dreierlei Herbstgemüse und Spätzle

Tonkabohnen-Crème brûlée mit eingelegten
Schattenmorellen und Vanilleeis

Als 3-Gang-Menü (Carpaccio, Hauptgang, Dessert): 59
Komplettes Menü: 79,5

als Begleitwein

2020er	Gran Appasso Rosso Appassite, IGP Puglia	0,1	€ 4,80
	aus angetrockneten Trauben, kräftig-würzig	0,25	€ 12,--



Unser Motto im Oktober: Wilde Zeiten

Vorspeise

Badischer Rehschinken mit Feigenconfit
und kleinem Blattsalat

15

Hauptgänge

Zart geschmortes Rehschäufele mit hausgemachten Preiselbeeren,
Spätzle und Herbstgemüse

28

Wildragout von Reh und Hirsch mit Kräuterseitlingen,
hausgemachten Semmelknödeln und Herbstgemüse

25

Hausgemachte Hirschbratwürste mit Preiselbeer-Pfeffersoße,
Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln

21,5

Perlhuhnbrust im Morchelrahm mit hausgemachten
Nudeln und Blattspinat

26

als Begleitwein

2020er	Freiburger „Tamino“ Rotweincuvée QbA trocken Ecovin	0,1	€ 4
	Cabernet Carbon/Cabernet Cortis/Monarch/Prior	0,25	€ 9,5



Vorspeisen

Steinchampignonsuppe mit Sherry
8,5

Feldsalat mit Feigensendressing,
Speck und Croûtons
9,8

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing
6,5

Garnelen im Chili-Knoblauchöl gebacken
10,5

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten
an Aprikosenchutney und kleinem Herbstsalat
12,5

Lieblings-Apero

HoLi Paradise (Holunderblüte+Limette+Granatapfel)

€ 6,5



Hauptgerichte

Rindsfilet unter der Kräuterkruste an mediterranem Gemüse
und Safranrisotto
36

Knusprige halbe Landente mit gebratener
Kartoffelterriner und Gewürzrotkraut
29

Badischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshülfe
mit Butterspätzle
26,5

Gebrautes Filet vom Loup de mer mit Basilikumpesto
auf mediterranem Gemüse und Safranrisotto
29,5

Wiener Schnitzel mit pommes frites und
Preiselbeeren
29

Pochiertes Filet von der Fjordforelle an Pommerysenrahm,
Blattspinat und Basmatireis
31



Vegetarisch

Gebratene Kartoffelterrinen mit mediterranem Gemüse
und Basilikumpesto
21,5

Feldberger Käsespätzle mit
Walnüssen und Röstzwiebeln
16,5

Kürbis-Gorgonzolarisotto mit Kernöl
mit frittiertem Rucicola
22

Ziegenfrischkäseraviolis an Salzeibutter mit
Kräuterseitlingen und Parmesanspänen
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

Tannenhonigparfait auf herbstlichem Apfel-Kürbiskompott	11
Hausgemachtes Zitronensorbet mit einem guten Schuß Schwarzwälder Needle Gin	7,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Ananassalat und Vanilleeis	12
Weisses Schokoladenmousse mit marinierten Zwetschgen	10,5

Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

Zitronensorbet	Pistazieneis
Mango-Passionsfruchtsorbet	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: Pistazien, 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.

