



Menüempfehlung

Klassisches Rindscarpaccio mit Balsamicomarinade
und gehobeltem Parmesan

Feldberger Bergheusuppe

Gebratene Riesengarnele auf rotem
Gemüsecurry

Hirschkeulenmedaillons aus Klettgauer Jagd
mit Preiselbeer-Pfeffersoße, Spätzle und Wintergemüsen

Halbflüssiger Cheesecake mit Himbeerespuma
und Pistazieneis

Als 3-Gang-Menü (Carpaccio, Hauptgang, Dessert): 53
Komplettes Menü : 72

als Begleitwein

2019er Roter Milan, Weingut Clauß, Nack am Hochrhein	0,1 lt.	€ 3,9
Cuvée aus Merlot, Dornfelder und Cabernet	0,25 lt.	€ 9



Unser Motto im Februar: Asia meets Germany ☯

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing
und allerlei Tamtam
7,5

Fjordlachs mit Rote Bete und Meerrettich gebeizt
an Weisskraut-Wasabisalat ☯
14

Feldsalat mit Feigensendressing, Speck, Ei und Croûtons
11,5

Pikanter lauwarmer Salat vom Rindstafelspitz mit Chili, Sesam und Koriander,
dazu gebackene Gemüse-Wantans ☯
16

Suppen

Zitronengras-Shiitakesuppe mit Kokosmilch ☯
8,5

Florian'S winterliche Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen
8,5

Lieblings-Apero

Martini Fiero Tonic 6,5



Hauptgerichte

Riesengarnelen am Zitronengrasspiess gebraten auf
rotem Gemüsecurry und Basmatireis ☯
34

Badischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshälfte rosa gebraten
mit hausgemachten Spätzle
28,5

Geschnitzte Kalbsleber mit Ingwer, Koriander und
Frühlingszwiebeln an Basmatireis ☯
25

Pochiertes Filet vom Skrei-Kabeljau an Estragonrahmsouße
mit Bandnudeln und Wintergemüsen
31

Im Sesamtempura gebackene Landente an HoiSinsouße
mit Gemüse-Mienudeln ☯
29,5

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit pommes frites
und hausgemachten Preiselbeeren
31,5

Short ribs vom Rind sous vide gegart mit gratinierten Kartoffeln und flower sprouts
29,5



Vegetarisch

Gorgonzolarisotto mit Birne, Kürbiswürfeln und
frittiertem Ruccola
25

Asiatisches rotes Gemüsecurry mit
Kokosmilch und Basmatireis ☯
23,5

Feldberger Käsespätzle mit
Walnüssen und Röstzwiebeln
18,5

Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis an Salbeibutter mit
glasierten Kirschtomaten und Parmesanspänen
24,5

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.

Florian'S Fondues (auf Vorbestellung)

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 und rohen Schinken sowie eine Auswahl eingelegter Gemüse, außerdem einen gemischten Blattsalat vorweg,
Preis pro Person 28,5

Fleischfondue chinoise

Eine Fleischauswahl an Rind, Schwein, Kalb und Geflügel, die in der Brühe gegart wird. Dazu reichen wir verschiedene Dips sowie Baguette bzw. pommes frites.
Vorweg servieren wir einen gemischten Blattsalat.
Preis pro Person 38

Wildererfondue

Hirschstreifen in Prosecco-Sahnebouillon
Zum Dippen: Orangensoße, Preiselbeersahne, Knoblauchsoße, Currysoße und Sahnemeerrettich, als Beilage Baguette.
Vorweg servieren wir einen gemischten Blattsalat.
Preis pro Person 41

Fischfondue

Verschiedene Fischfilets und Garnelen, die im Weinsud gegart werden.
Zum Dippen: Zitronensoße, Süß-saure Currysoße, Sahnemeerrettich, Sauce Remoulade und Senfsoße, als Beilage Baguette. Vorweg servieren wir einen gemischten Blattsalat.
Preis pro Person 44

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.

