



Unser Motto im April: Veggie-Days

Vorspeisen

Ruccolasalat mit gebackenen Basilikumbeignets, Kirschtomaten und Parmesanspänen	12
Gegrillte Avocado mit roter Salsa	10,5

Hauptgänge

Asiatisches Gemüsecurry mit Shiitake, Koriander und Cashewnüssen, Basmatireis	24
Hausgemachte Auberginen-Raviolis mit mediterranem Gemüse, zweierlei Pesto und Parmesanspänen	24
Spargel „Florentiner Art“ mit Hollandaise und Parmesan gratiniert auf dem Spinatbett, dazu gebratene Grenaillekartoffeln	28

Lieblingsapero im April

Mango-Maracuja-Sprizz	7,5
-----------------------	-----



Genießermenü

Bresaola an Salat von weißem Spargel mit
Limetten-Honigmarinade

Safran-Fenchelsuppe

Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter
mit Parmesanspänen

Rindsfilet unter der Bärlauchkruste an Burgunder-Schalottensoße
mit gratinierten Kartoffeln und Marktgemüse

Parfait von der Schokolade
à la Helene

Als 3-Gang-Menü (Bresaola, Hauptgang, Dessert): 67
Komplettes Menü: 79

als Begleitwein

2020er Schelinger Kirchberg Chardonnay	0,1lt	4
Ortswein, trocken, Weingut Schätzle, Schelingen	0,25 lt.	9,5



Vorspeisen

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

Thunfischcarpaccio mit Zitrus-Wasabimarinade
und eingelegtem rosa Ingwer
17

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

Cäsarsalat mit Knoblauch-Parmesandressing und Croûtons
12

Suppen

Bärlauchcappuccino
8

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen
8,5

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.



Hauptgerichte

Geschmorte Rindsroulade mit Butterspätzle und Gemüse	27
Dry-aged Kotelette vom Kräuterschwein (ca. 400 g mit Knochen und Schwarte) an mediterranem Gemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln	34
Wiener Schnitzel mit pommes frites und hausgemachten Preiselbeeren	31,5
Loup de mer-Filet mit Basilikumpesto gebraten auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	34
Kalbs-Rib eye an Burgunder-Schalottensoße, gratinierten Kartoffeln und Marktgemüse	34
1 Portion badischer Spargel mit Sauce Hollandaise, als Beilage wahlweise gebratene Grenaillekartoffeln oder Kratzete	26
<u>Sie können außerdem auf Wunsch folgende Beilagen ergänzen:</u>	
Dreierlei Schinken (2)	5
Schweineschnitzel	7,5
Zanderfilet	12
Gebratenes Filet vom Zander an Krustentiersoße mit feinen Nudeln und Blattspinat	33

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.

