



Unser Motto im Mai: Veronika, der Spargel wächst

Vorspeisen

Spargelsalat an Limetten-Honigmarinade mit badischem Fenchelschinken	15
Spargel-Kokossuppe	8,5

Hauptgänge

1 Portion badischer Spargel mit Sauce Hollandaise, als Beilage wahlweise gebratene Grenaillekartoffeln oder Kratzete	26
--	----

Sie können außerdem auf Wunsch folgende Beilagen ergänzen:

Dreierlei Schinken	5
Schweineschnitzel	7,5
Zanderfilet	12

Spargel-Bärlauchrisotto mit Kräuterseitlingen und frittiertem Ruccola	23
---	----

Spargel „Florentiner Art“ mit Hollandaise gratiniert auf dem Spinatbett, dazu gebratene Grenaillekartoffeln	28
---	----

Lieblingsapero im Mai

Erdbeer Martini	7
-----------------	---



Genießermenü

Blattsalat mit karamelisiertem Ziegenkäse, Trauben
und gerösteten Walnüssen

Bärlauchrahmsuppe

Auberginenraviolis auf mediterranem Gemüse mit
zweierlei Pesto

Rindsfiletspitzen an Sauce Robert mit
feinen Nudeln und Kaiserschoten

Mandeleisparfait mit eingelegtem Rhabarber
und Vanilleespuma

Als 3-Gang-Menü (Salat Ziegenkäse, Hauptgang, Dessert): 53
Komplettes Menü: 74

als Begleitwein

2022er Heitersheimer Spätburgunder Rosé trocken	0,1lt	4,5
Biowein Weingut Wilhelm Zähringer, Heitersheim	0,25lt.	10,5



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 ein gebackenes Gemüse-Wantan
16

Tomatensalat mit Burrata und Ruccola, alter Balsamico
12,5

Suppen

Bärlauchcappuccino
8

Spargel-Kokossuppe
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 Marktgemüse	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 Safranrisotto	34
Kalbs-Rib eye an Burgunder-Schalottensoße, gratinierte Kartoffeln und Marktgemüse	34
Gebratenes Filet vom Zander an Krustentiersoße mit feinen Nudeln und Blattspinat	33

Vegetarisch

Hausgemachte Auberginenraviolis mit mediterranem Gemüse, zweierlei Pesto und Parmesanspänen	25
Feldberger Käsespätzle mit gerösteten Walnusskernen und Röstzwiebeln	19,5

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.

