

Menüempfehlung

Ruccolasalat mit Parmaschinken und
gebackenem Basilikumbeignet

Safran-Fenchelsuppe
mit gebratener Garnele

Kleine Portion Auberginenraviolis
auf mediterranem Gemüse

Lasagne vom Rindsfilet mit Blattspinat und
Pfifferlingen, Burgunder-Schalottensoße

Erdbeeren in lauwarmer Gewürztraminersabayon
mit Vanilleeis

Als 3-Gang-Menü (Ruccolasalat, Hauptgang, Dessert): 62
Komplettes Menü: 87

als Begleitwein

2020er Ihringer Wildenstiege Spätburgunder Alte Rebe trocken	0,1lt. € 5,-
Spätlese trocken, Weingut Gerhard Karle, Ihringen	0,25lt. € 12,-

Lieblings-Apero im Juni

Vincent Tonic	€ 8,-
Vincent alkoholfrei mit Tonic	€ 7,-

Vorspeisen

Spargel-Kokoscrèmesuppe

8,5

Halbe gegrillte Avocado mit Tomatensalsa

10,5

Gemischter Blattsalat mit Florian's Hausdressing

6,5

Burrata auf Salat von Ochsenherztomaten
mit Pesto und Ruccola

12

Rindscarpaccio mit Trüffelmarinade
und altem Balsamico, Parmesanspäne

16

Kleine Portion Pfifferlingslinguine mit
frischen Kräutern

14,5

Vegetarisch

Indisches Linsendal mit Koriander und
Kokosmilch an Basmatireis (vegan)

20,5

Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter
mit mediterranem Gemüse und Parmesanspänen

24

Hauptgerichte

Saltim bocca von der Kalbsleber mit gebratener
Kartoffelterrinen und mediterranem Gemüse
25,5

Badisches Rehragout mit frischen Beeren und
Pfifferlingen, Spätzle und gebratenem grünem Spargel
27

Wiener Schnitzel mit hausgemachten
Preiselbeeren und pommes frites
31,5

Maispoulardensuprême im Pfifferlingsrahm
mit Spätzle und Marktgemüse
28

Rinderentrecôte unter der Kräuterkruste mit
Räucherpaprikarisotto und mediterranem Gemüse
33

Fisch

Florian's pochierter Fischteller im Pommerysenrahm mit
Basmatireis und grünem Spargel
30,5

Bärlauch-Linguine mit gebratenen Riesengarnelen,
angetrockneten Kirschtomaten und Parmesanespuma
33

Desserts

Gewürztraminersabayon mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis	10,5
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 weißen Callebautschokolade auf Rhabarberragout und frischen Erdbeeren	10,5

Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

Zitronensorbet	Schokoladeneis (vegan)
Himbeersorbet	Pistazieneis
Mango-Passionsfruchtsorbet	Kokosnußeis

€ 2,50 pro Kugel

1 große Solokugel Eis nach Wunsch	5
Gemischtes Eis (3 Kugeln) nach Wunsch	7
Portion Sahne	0,8
Kids-Delfin: 2 Kugeln Eis nach Wahl, der Rest ist unser Geheimnis	6
Schwarzwaldbecher: Vanille- und Schokoladeneis auf Kirschen mit einem Schuß Kirschwasser und Sahne	9
Erdbeer-Raffaelobecher: Vanille-, Kokosnuß- und Pistazieneis mit frischen Erdbeeren und Sahne	9,5
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.

