



Menüempfehlung

Wintersalat mit karamelisiertem Ziegenkäse
und Mango-Chutney

Topinamburrahmsuppe

Gebatener Rochenflügel
mit Kapern-Beurre blanc

Rosa gebratenes Rindsfilet unter der Parmesankruste
an Ofengemüsen und Safranrisotto

Mousse von der Zartbitterschokolade auf
eingelegten Orangenspalten

Als 3-Gang-Menü (Ziegenkäse, Hauptgang, Dessert): 59

Komplettes Menü: 71

als Begleitwein

2019er	Feudo Arancio Riserva, Rosso Sicilia, Italien	0,1 lt.	€ 5,2
		0,25 lt.	€ 13



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing
7,50

Feldsalat mit Feigensenfdressing,
Speck und Croûtons
9,50

Carpaccio vom Schwertfisch an Zitrus-Wasabimarinade
mit geröstetem Sesam und Sprossen
17

Wintersalat mit gebratener Wachtel,
Quittenchutney und Schwarzwurzelchips
16

Suppen

Florian'S Hummercrèmesuppe
13,5

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen
8,5

Lieblings-Apero im Januar

Maracuja-Winter-Sprizz (Maracuja+Sekt)

€ 8



Hauptgerichte

Brust von der Barbarie-Ente mit Soja-Honiglack an Szechuanpfeffersoße,
glasierten Maronen, Macaire-Kartoffeln und Wintergemüsen
29

Pochiertes Filet von der Eismeerforelle an Estragonrahmsoße
mit Tagliatelle und Wintergemüsen
31

Badisches Rehragout mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne,
hausgemachten Spätzle und Gewürzrotkraut
26

Kotelette vom badischen dry-age Landschwein
an Burgunder-Schalottensoße mit
Kartoffelgratin und Wintergemüsen
29,5

Gebratenes Filet vom Loup de mer auf geschmorten mediterranen Gemüsen
mit Basilikumpesto und Rosmarinkartoffeln
33

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Preiselbeeren
und pommes frites
31,5



Vegetarisch

Indisches Dal von gelben Linsen mit Basmatireis
und geschmorten flower sprouts (vegan)

24

Feldberger Käsespätzle mit
Walnüssen und Röstzwiebeln

18,5

Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis auf
mediterranem Gemüse mit Parmesanspänen

24,5

Kräuterseitlingsrisotto mit Wintergemüsen

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

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Schwarzwälder Needle Gin	€7,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Mangosalat mit Kokoseis	€12,--
Christstolleneisparfait mit eingelegten Zwetschgen	€10,50
Nougat-Crème brûlée mit Glühweinkirschen und Vanilleeis	€12,--

Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

Zitronensorbet	Schokolade (vegan)
Erdbeersorbet	Mango-Passionsfruchtsorbet
Kokosnuß	Himbeer-Joghurt
Vanille	

€ 2,50 pro Kugel

1 große Solokugel Eis nach Wunsch	€5,--
Gemischtes Eis (3 Kugeln) nach Wunsch	€7,--
Portion Sahne	€0,80
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,--
Fernweh: Vanille-, Kokosnußeis und Mango-Maracujasorbet mit frischer Mango, Batida de Coco und Sahne	€10,50
Affogato al caffè: Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	€5,30

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.

