



Unser Motto im März – Germany meets Asia

Zur Vorspeise

Hähnchen-Satéspeie an Erdnußsoße mit kleinem Thai-Gurkensalat	15
Carpaccio vom Thunfisch an Zitrus-Wasabimarinade mit geröstetem Sesam und Sprossen	17

Hauptgänge

Ente im Knusperteig gebacken auf rotem Gemüsecurry mit Basmatireis	31
Gebratenes Filet vom Skrei-Kabeljau auf eingelegtem Rettich mit Wasabi-Kartoffelpüree und Sesamblattspinat	35
Knuspriger Schweinebauch mit Chili, Spitzkohl und Frühlingszwiebeln an Basmatireis	24
Zartes indisches Lammcurry mit Berberitzen-Basmatireis und Gemüsen	27

als Begleitwein

2022er Sauvignon Blanc Biowein trocken	0,1lt	€ 3,30
Weingut Zähringer, Heitersheim	0,25 lt.	€ 7,50



Menüempfehlung

Wintersalat mit gebratenen Jakobsmuscheln
an Kräuterschalotten

Rehconsommé mit Pfifferlingsmaultaschen

Ziegenfrischkäseraviolis mit Basilikumpesto an
geschmortem mediterranem Gemüse

Gefüllte Perlhuhnkeule auf Kräuterseitlingsrisotto
mit Marktgemüsen

Gratiniertes Kürbiskrokantparfait im Baumkuchenmantel
mit zweierlei von der Himbeere

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

Komplettes Menü: 84

als Begleitwein

2019er	Feudo Arancia Rosso Riserva	0,1lt.	€ 5,20
	DOC Sicilia	0,25 lt	€12,--



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing
7,50

Feldsalat mit Feigensenfdressing, Speck und Croûtons
9,50

Wintersalat mit badischem Rehschinken und Quittenchutney
14,5

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten an Basilikumpesto
und kleinem Salat
13,5

Suppen

Petersilienwurzelsuppe mit eigenen Chips
7,5

Florian'S Fisch pot au feu mit Safran
15

Unsere Aperitifempfehlung

Maracuja-Winter-Sprizz (Maracuja+Sekt)

€ 8

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

Feldberger Rehschäufele mit hausgemachten Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne, Wintergemüse	28
Dry-aged Kotelette vom badischen Landschwein (350-400g) mit Kartoffelgratin und Wintergemüsen	29,5
Badischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshülfe mit hausgemachten Spätzle	28,5
Wiener Schnitzel mit pommes frites und Preiselbeeren	31,5
Gebratenes Filet vom Loup de mer auf geschmorten mediterranen Gemüsen mit Basilikumpesto und Rosmarinkartoffeln	31

Vegetarisch

Feldberger Käsespätzle mit gerösteten Walnüssen und Röstzwiebeln	18,5
Rotes Gemüse-Kokoscurry mit gerösteten Cashewnüssen und Koriander, Basmatireis	24
Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis auf mediterranem Ofengemüse mit Basilikumpesto und Parmesanspänen	24,5
Bunter Gemüseteller mit gratinierten Kartoffeln	25

Desserts

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Schwarzwälder Needle Gin	€ 7,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Mangosalat mit Kokoseis	€ 12,--
Crème brûlée von der Tonkabohne mit eingelegten Zwetschgen und Vanilleeis	€ 12,--
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Orangensalat	€ 9,50

Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

Zitronensorbet	Schwarze Schokolade (vegan)
Kirschorbet	Mango-Passionsfruchtsorbet
Kokosnußeis	Pistazieneis
Vanilleeis	

€ 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.

