



Unser Motto im Mai: Veronika, der Spargel wächst

Vorspeisen

Spargelsalat griechischer Art mit Kalamata-Oliven, Kirschtomaten und Feta, Sesambrotchips	15
Spargel-Kokossuppe	8,5

Hauptgänge

1 Portion badischer Spargel mit Sauce Hollandaise, als Beilage wahlweise gebratene Grenaillekartoffeln oder Kratzete	27
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Sie können außerdem auf Wunsch folgende Beilagen ergänzen:

Dreierlei Schinken	5
Schweineschnitzel	7,5
Kalbs-Ribeye	19
Spargel-Bärlauchrisotto mit Kräuterseitlingen und frittiertem Ruccola	26
Spargel „Florentiner Art“ mit Hollandaise gratiniert auf dem Spinatbett, dazu gebratene Grenaillekartoffeln	28

Lieblingsapero im Mai

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



Unser Genießermenü

Spargelsalat griechischer Art mit Kalamata-Oliven,
Kirschtomaten und Feta, Sesambrotchips

Florian's mediterrane Fischsuppe

Bärlauchnüdele mit
Chorizo und Kirschtomaten

Lammkeulenmedaillons provençalischer Art mit
Speckbohnenwickel und gratinierten Kartoffeln

Erdbeeren in lauwarmer
Gewürztraminersabayon mit Vanilleeis

Als 3-Gang-Menü (Spargelsalat, Lammkeule, Dessert): 58
Komplettes Menü : 83

als Begleitwein

2022er Sauvignon Blanc Biowein trocken	0,1lt	€ 4,40
Weingut Zähringer, Heitersheim	0,25 lt.	€ 9,50



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing
7,5

Schwertfischcarpaccio mit Zitrus-Wasabimarinade
und eingelegtem rosa Ingwer
17

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit
Mango-Chutney
13

Ruccolasalat mit Parmaschinken, gebackenen Bärlauchbeignets
und Parmesanspänen
13,5

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

Badischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshülfe rosa gebraten mit Speckbratkartoffeln	28,5
Lammrücken am Stück unter der Bärlauchhaube an geschmortem Ofengemüse und gratinierten Kartoffeln	42
Wiener Schnitzel mit pommes frites und hausgemachten Preiselbeeren	31,5
Zart geschmorte Rinderbrust mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüsen	25
Gebrautes Filet vom isländischen Saibling mit Basilikumpesto auf mediterranem Ofengemüse und Safranrisotto	32
Rindsfilet an Burgunder-Schalottensoße mit zweierlei Spargelragout und feinen Nudeln	41
Florian's pochierter Fischteller am Pommerysenfrahm mit feinen Nudeln und Marktgemüse	34

Vegetarisch

Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis mit mediterranem Ofengemüse, Basilikumpesto 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.

