



Unser Motto im Mai: Veronika, der Spargel wächst

Lieblingsapero diesen Monat: Erdbeer Martini 8

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

als Begleitwein zum Spargel

2023er Scherzinger Rivaner Qualitätswein trocken 0,1lt 3,50

Weingut Heinemann, Ehrenkirchen-Scherzingen 0,25 lt. 8,50



Unser Genießermenü

Rindscarpaccio mit getrüffelter Balsamicomarinade
und Parmesanspänen

Spargel-Kokosrahmsuppe

Bärlauchnüdele mit
Chorizo und Kirschtomaten

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn an Morchelrahmsöße mit
mit Spätzle und Marktgemüsen

Erdbeeren in lauwarmer
Gewürztraminersabayon mit Vanilleeis

Als 3-Gang-Menü (Carpaccio, Schwarzfederhuhn, Dessert): 59
Komplettes Menü : 79

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

Hausgebeizter Caipirinalachs mit Pommerysenfrème
und kleinem Blattsalat
14,5

Suppen

Bärlauchcappuccino
8

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle
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
Zart geschmorte Rinderbrust mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüsen	25
Rindsfilet unter der Bärlauchkruste an Burgunder-Schalottensoße, Ragout von grünem Spargel und feine Nudeln	41
Wiener Schnitzel mit pommes frites und hausgemachten Preiselbeeren	31,5
Kotelette vom badischen Kräuterschwein an Rosmarinjus mit Speckbohnenwickel und gebackenen Kartoffelpralinen	27,5
Gebratenes Filet vom Loup de mer mit Basilikumpesto auf mediterranem Ofengemüse und Safranrisotto	32
Florian's pochierter Fischteller am Pommerysenfrahm mit feinen Nudeln und Marktgemüse	34

Vegetarisch

Hausgemachte Auberginenraviolis mit mediterranem Ofengemüse, Basilikumpesto und Parmesanspänen	25
Feldberger Käsespätzle mit gerösteten Walnusskernen und Röstzwiebeln	19,5

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 mariniertem Rhabarber und Vanilleeis	€ 12,--
Mousse von der weißen Schokolade mit Erdbeeren	€ 9,50

Eis

Zitronensorbet	Schwarzes Schokoladeneis (vegan)
Himbeersorbet	Pistazieneis
Mango-Passionsfruchtsorbet	Salted Caramelleis
Stracciatellaeis	Cookie Eis
Raffaello-Eis	Bourbon-Vanilleeis
€ 2,50 pro Kugel	Joghurette-Eis
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,--
Erdbeerbecher: Vanille-, Raffaello- und Joghuretteis mit frischen Erdbeeren und Sahne	€ 11,5
Krokantbecher: Salted-Caramel-, Cookie- und Pistazieneis mit Haselnußkrokant und Sahne	€ 9
mit Baileys	€ 12
Schwarzwaldbecher: Vanille-, Schokoladen- und Stracciatellaeis mit Kirschen, Kirschwasser und Sahne	€ 9,8
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.

