

Unser derzeitiges Motto: Tischlein deck' Dich

Kreieren Sie Ihr eigenes Menü aus vielen kleinen Gerichten,
dazu servieren wir frisches Baguette
Faustregel: Vorspeise 2-3 Tapas,
Hauptgang 4-5 Tapas

Salat von bunten Tomaten mit Ruccola und Büffelmozzarella	7,5
Crevetten im Chili-Knoblauchöl gebacken	9,5
Gebratene Jakobsmuschel auf thailändischem Papayasalat	9,5
Gemischte marinierte Oliven	5,5
Kleiner Blattsalat mit Florian's Hausdressing	7,5
Krosser asiatischer Schweinebauch in Honig-Sojasoße	8,5
Kleines Vitello tonnato im Glas serviert	8
Hausgemachtes Antipastigemüse	7
Datteln mit Peccorino gefüllt im Speckmantel (2)	6
Steinchampignons mit Chili, Knoblauch und Sherry gebraten	8
Pimientos de padron – Gegrillte Minipaprikas mit Knoblauch und fleur de sel	5,5
Milde Chorizo im Olivenöl aus dem Ofen	7,5
Manchego mit Trüffelöl und gehobeltem Sommertrüffel	7,5
Gegrillte halbe Avocado mit Salsa	10,5
Kleines Rindscarpaccio mit Balsamicomarinade und Trüffelcrème	9
Rote-Bete-Hummus mit Kresse und Ziegenfrischkäsepraline	7,5

Unsere Sommer-Weinempfehlung

2023er Scherzinger Rivaner Qualitätswein trocken	0,1lt	3,50
Weingut Heinemann, Ehrenkirchen-Scherzingen	0,25 lt.	8,50

Lieblings-Apero im Juli

Erdbeer-Martini

8

Menüempfehlung

Ruccolasalat mit Coppa, gebackenem
Basilikumbeignet und Parmesanspänen

Florian's Hummercrèmesuppe

Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter
mit confierten Quitten

Brust vom Schwarzfederhuhn am Kräuterseitlingsrahm mit
feinen Nudeln und Marktgemüsen

Beeren in lauwarmer Gewürztraminersabayon mit Vanilleeis

Als 3-Gang-Menü (Carpaccio, Hauptgang, Dessert): 54
Komplettes Menü : 79

2023er Schloß Rheinburg Cuvée 1866 rot trocken

0,1 lt.

€ 4,--

0,25 lt.

€ 9,50

Lorenz Keller & Julian Moser, Schloß Rheinburg/Gailingen

Suppen

Hummercremesuppe
13,5

Weißer Tomatenschaumsuppe
9,5

Hauptgerichte

Badisches Hirschragout mit frischen Beeren und
Kräuterseitlingen, hausgemachte Spätzle
28

Kotelette vom badischen Landschwein an Burgunder-Schalottensoße mit
Marktgemüsen und Kartoffelpralinen
27,5

Ribeye-Steak vom argentinischen Rind an Chimichurri,
Grilltomate und Speckbohnenwickel, Süßkartoffelpommes
37

Geschmortes Bäckle vom Weiderind an Ragout von grünem
Spargel und Safranrisotto
29,5

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Preiselbeeren
und pommes frites
31,5

Fisch

Riesengarnelen am Zitronengrasspieß gebacken
auf asiatischem Gemüsecurry mit Basmatireis

34

Gebratenes Schollenfilet an leichter Tomatenvinaigrette mit
Blattspinat und Rosmarinkartoffel

29

Vegetarisch

Asiatisches Gemüsecurry mit Basmatireis

24,5

Feldberger Käsespätzle mit gerösteten
Nüssen und Röstzwiebeln

18,5

Großer gemischter Blattsalat mit
hausgemachtem Antipastigemüse

20,5

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

Gewürztraminersabayon mit frischen Beeren und Vanilleeis	10,5
Hausgemachtes Zitronensorbet mit einem guten Schuß Schwarzwälder Needle Gin	7,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Mangosalat mit Kokoseis	12
Passionsfrucht-Crème brûlée mit eingelegtem Rhabarber und Pistazieneis	11

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,--
Beerenbecher: Vanille-, Raffaello- und Joghuretteis mit frischen Beeren 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

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.

