Unser Motto im August: Pastawochen

Feine Nudeln im Pfifferlingsrahm	22
als Vorspeisenportion	14
Spaghetti calamaretti mit Basilikumpesto, Knoblauch und Kirschtomaten	24
Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter auf geschmortem Ofengemüse, Parmesanspäne	25
Fregola sarda mit Chorizo, Tomaten, Kapern und Artischocken	23
Strozzapreti mit Rehbolognese und Pfifferlingen, Ruccola und Parmesanspänen	24,5
Feldberger Käsespätzle mit gesalzenen Nüssen und Röstzwiebeln	18,5

als Begleitwein

Zähringer Cuvée Rot trocken	0,1 lt.	€ 4,--
Weingut Wilhelm Zähringer, Heitersheim	0,25 lt.	€ 9,50

Menüempfehlung

Tataki vom Thunfisch im Sesammantel
an Ponzusoße und Sprossen
*****

Weiße Tomatenschaumsuppe
*****

Kleine Portion Ziegenfrischkäseraviolis
auf geschmortem Ofengemüse
*****

Kalbsrückenmedaillon an Soße vom Sommertrüffel
mit feinen Nudeln grünem Spargelragout
*****

Weißes Limetten-Quarkmousse an
Weinbergpfirsichen

Als 3-Gang-Menü (Tataki, Hauptgang, Dessert): 63
Komplettes Menü: 84

als Begleitwein

2023erHand in Hand Grauer Burgunder	0,1lt.	€ 5,50
Qualitätswein trocken,	0,25lt.	€ 13
Weingut Meyer-Näkel & Klumpp, Bruchsal		

Lieblings-Apero im August

Mirtillo Spitz oder Sec (Heidelbeerlikör mit Bitter Lemon oder Sekt)	€ 7,50

Suppen

Florian'S Hummercremesuppe
13,50

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch
8,5

Vorspeisen

Garnelen im Chili-Knoblauchöl gebacken
mit frischem Baguette
9,5

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing
7,5

Klassisches Vitello tonnato
14

Ruccolasalat mit Parmaschinken, gebackenen Basilikumbeignets
und Parmesanspänen
13

Bresaola vom Chianina-Rind auf roh mariniertem Fenchelsalat
mit altem Balsamico und Parmesanspänen
16

Karamelisierter Ziegenkäse an kleinem Blattsalat
13,5

Hauptgerichte

Filet vom Angus-Rind an cremigen Steinpilzen mit
gebackenen Kartoffelstangen und Gemüse
46,5

Zart geschmortes Rehragout mit frischen Pfifferlingen und Beeren,
hausgemachten Spätzle und Marktgemüsen
28,5

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Preiselbeeren
und pommes frites
31,5

Florian'S Pfeffersteak aus der Rindshüfte an Whisky-Pfeffersoße,
Spätzle und Marktgemüsen
29

Brust vom Schwarzfederhuhn am Pfifferlingsrahm mit
feinen Nudeln und Marktgemüsen
29

Fisch

Gebratenes Filet von der Fjordforelle
an Safran-Fenchelsoße mit geschmortem Mangold und Basmatireis
32

Filet vom Loup de mer mit Basilikumpesto gebraten an
geschmortem Ofengemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln
33

Desserts

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

Eis

Zitronensorbet	Schwarzes Schokoladeneis (vegan)
Himbeersorbet	Pistazieneis
Mango-Passsionsfruchtsorbet	Salted Carameleis
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 Joghuretteeis 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.