

Unser Motto im August: Pastawochen

Feine Nudeln im Pfifferlingsrahm als Vorspeisenportion	22 14
Spaghetti calamaretti mit Basilikumpesto, Knoblauch und Kirschtomaten	24
Ziegenfrischkäseraviolis in Salzeibutter 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
<u>als Begleitwein</u>	
Zähringer Cuvée Rot trocken	0,1lt. € 4,--
Weingut Wilhelm Zähringer, Heitersheim	0,25lt. € 9,50

Menüempfehlung

Tataki vom Thunfisch im Sesammantel
an Ponzusoße und Sprossen

Weißer 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

2023er Hand in Hand Grauer Burgunder	0,1lt.	€ 5,50
Qualitätswein trocken, Weingut Meyer-Näkel & Klumpp, Bruchsal	0,25lt.	€ 9,50

Lieblings-Apero im August

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

Suppen

Florian'S Hummercremesuppe

13,50

Champignonsuppe mit Sherry

7

Tapas

Garnelen im Chili-Knoblauchöl gebacken mit frischem Baguette

9,5

Kleines Rindscarpaccio mit Balsamicomarinade und Parmesanspänen

9

Gegrillter Pulpo auf kreolischem Mangosalat

9,5

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing

7,5

Klassisches Vitello tonnato

14

Ruccolasalat mit Parmaschinken, gebackenen Basilikumbeignets
und Parmesanspänen

13

Hauptgerichte

Badisches Hirschragout mit frischen Beeren und
Pfifferlingen, hausgemachte Spätzle

28

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Preiselbeeren
und pommes frites

31,5

Rib-Eyesteak von der deutschen Färse mit Chimichurri,
Grilltomate und Speckbohnen, Süßkartoffelpommes

33

Kalbshacksteak an Pfifferlingsrahm mit
feinen Nudeln und Marktgemüsen

26,5

Fisch

Auf der Haut knusprig gebratenes Filet vom Brosme
an Safran-Fenchelsoße mit geschmortem Mangold und Basmatireis

32

Filet vom Seesaibling mit Basilikumpesto gebraten an
geschmortem Ofengemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln

33

Desserts

Gewürztraminersabayon mit frischen Beeren und Vanilleeis	€ 10,50
Hausgemachtes Zitronensorbet mit einem guten Schuß Schwarzwälder Needle Gin	€ 7,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Mangosalat mit Kokoseis	€ 12,--
Limetten-Quarkmousse auf eingelegten Pfirsichen und Himbeeren	€ 9,50

Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

Zitronensorbet	Schokolade (vegan)
Erdbeersorbet	Pistazie
Mango-Passionsfruchtsorbet	Kokosnuß
Stracciatella	Himbeer-Joghurt
Milchreis-Aprikose	Vanille
Kaffee	Waldmeister
€ 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,--
Beeren-Raffaelobecher: Vanille-, Kokosnuß- und Pistazieneis mit frischen Erdbeeren und Sahne	€ 9,50
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.

