

Unser Motto diesen Monat: Veggie-Days

Ruccolasalat mit gebackenen Basilikumbeignets,
Kirschtomaten und Parmesanspänen 11

Kleine Portion feine Nudeln im Pfifferlingsrahm 14

Hauptgerichte

Indisches Dal von roten Linsen mit Kokosmilch an
Basmatireis und Brokkoli 22,5

Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter
auf geschmortem Ofengemüse, Parmesanspäne 25

Feldberger Käsespätzle mit gesalzenen Nüssen und Röstzwiebeln 18,5

Florian's vegane Bowl mit grünem Spargel, mariniertem
Räuchertofu, Cashew-Kernen, Karotten, Quinoa und
Currydressing 21,5

Cremiges Kürbis-Gorgonzolarisotto mit Ruccola und gerösteten
Kürbiskernen 23

als Begleitwein

2023er Sauvignon blanc Tertiär trocken 0,1lt. 5,7

Weingut Wageck Pfaffmann, Bissersheim in der Pfalz 0,25 lt. 13,5

Menüempfehlung

Ziegenkäse im Speckmantel an Basilikumpesto
und kleinem Blattsalat

Zitronengras-Shiitakecrèmesuppe

Seeteufelmedaillon mit Ducca gebraten auf
Blumenkohlpüree und Majoranbutter

Kalbsrückenmedaillon unter der Kräuterkruste
an mediterranem Ofengemüse und Safranrisotto

Weißes Limetten-Quarkmousse an
Weinbergpfirsichen

Als 3-Gang-Menü (Tataki, Hauptgang, Dessert): 61
Komplettes Menü: 88

als Begleitwein

Zähringer Cuvée Weiß trocken	0,1lt.	4
Weingut Wilhelm Zähringer, Heitersheim	0,25 lt.	9,5

Lieblings-Apero im September

Mirtillo Spitz oder Sec (Heidelbeerlikör mit Bitter Lemon oder Sekt)	7,5
----------------------------------------------------------------------	-----

Suppen

Florian'S Hummercremesuppe
13,50

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch
8,5

Zitronengras-Shiitakecrèmesuppe
9,5

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

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 Rindshälfte an Whisky-Pfeffersoße,
hausgemachten 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 gemischten Beeren und Pistazieneis	12

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.

