

Unser Herbstmotto: Wilde Zeiten

Vorspeisen

Badischer Wildschweinschinken mit Pfefferfeigen
15

Feine Bandnudeln im Steinpilzrahm
14

Hauptgänge

Geschmortes Rehschäufele an Steinpilz-Kürbisrisotto
und Herbstgemüsen
33

Hirschrückenmedaillon rosa gebraten in Quittenjus
mit feinen Nudeln und Herbstgemüsen
37

Badisches Rehragout mit Pfifferlingen, Spätzle und Marktgemüsen
28,5

Rehrücken für 2 Personen am Stück gebraten,
mit unterschiedlichen Beilagen in 2 Gängen serviert
45 pro Person

als Begleitwein

2023er Schloß Rheinburg Cuvée 1866 rot trocken	0,1lt.	4
Lorenz Keller & Julian Moser, Schloß Rheinburg/Gailingen	0,25lt.	9,5

Menüempfehlung

Klassisches Rindscarpaccio mit Balsamicomarinade
und Parmesanspänen

Florian's Hummercrèmesuppe

Mediterran gebratener Kaninchenrücken
auf geschmortem Ofengemüse

Brust vom Schwarzfederhuhn am Pfifferlingsrahm mit
feinen Nudeln und Marktgemüsen

Altenglischer Schokoladenkuchen mit Naturjoghurt
und Zwetschgenröster

Als 3-Gang-Menü (Carpaccio, Hauptgang, Dessert): 59,5
Komplettes Menü : 84

als Begleitwein

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

Lieblings-Apero im Oktober

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

Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl
und gerösteten Kernen
8,5

Topinamburrahmsuppe
8,5

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing
7,5

Ruccolasalat mit Parmaschinken, gebackenen Basilikumbeignets
und Parmesanspänen
13

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

Carpaccio vom Schwertfisch an Zitrus-Wasabimarinade
mit Sprossen
17

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

Knusprige Landente mit Gewürzrotkraut
und Kartoffelknödeln

33

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Preiselbeeren und pommes frites

31,5

Florian'S Pfeffersteak aus der Rindshälfte an Whisky-Pfeffersoße,
hausgemachten Spätzle und Marktgemüsen

29

Zanderfilet mit Basilikumpesto gebraten an
geschmortem Ofengemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln

33

Pochiertes Limande-Filet an Safran-Fenchelsoße
mit geschmortem Mangold und Basmatireis

32

Vegetarisch

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

Desserts

Hausgemachtes Zitronensorbet mit einem guten Schuß Schwarzwälder Needle Gin	7,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Mangosalat und Raffello-Eis	12
Tonkabohnen-Crème brûlée mit Vanille-Birnenkompott und Pistazieneis	12
Weißes Mousse au chocolat mit Zwetschgenröster	10,5

Eis

Zitronensorbet	Schwarzes Schokoladeneis (vegan)
Zwetschgenorbet	Pistazieneis
Mango-Passionsfruchtsorbet	Salted Caramелеis
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,--

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.

