

Unser Herbstmotto: Wilde Zeiten

Vorspeisen

Badischer Wildschweinschinken
mit Pfefferfeigen
15

Hauptgänge

Geschmortes Rehschäufele an Steinpilz-Kürbisrisotto
und Herbstgemüsen
33

Hirschrückenmedaillon rosa gebraten in Quittenjus
mit feinen Nudeln und Herbstgemüsen
37

Badisches Wildragout mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne,
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	0,1 lt.	4
Lorenz Keller & Julian Moser, Schloß Rheinburg/Gailingen	0,25 lt.	9,5

Menüempfehlung

Klassisches Rindscarpaccio mit Balsamicomarinade
und Parmesanspänen

Florian'S Hummercrèmesuppe

Kleine Portion Ziegenfrischkäseraviolis
in Salbeibutter

Zart geschmortes Kalbskopfbäckle mit Safranrisotto
und Marktgemüsen

Schwarzwälder Kirschwassereisparfait mit marinierten
Kirschen, Sorbet und kleiner Schokosünde

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

als Begleitwein

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

Lieblings-Apero diesen Monat

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

Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl
und gerösteten Kernen
8,5

Petersilenwurzelrahmsuppe
8,5

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing
7,5

Feldsalat mit Feigensenfdressing, gerösteten
Kürbisecken und Ziegenfrischkäsestreuseln
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 halbe 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 Brismefilet an Safran-Fenchelsoße
mit geschmortem Mangold und Basmatireis

32

Vegetarisch

Risotto von Kürbis und Steinpilz mit
Herbstgemüsen

24,5

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
Nougat-Crème brûlée mit Vanille-Birnenkompott und Pistazieneis	12
Mousse au chocolat von der Karamellschokolade mit Zwetschgengeröst	10,5

Eis

Zitronensorbet	Schwarzes Schokoladeneis (vegan)
Zwetschgensorbet	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,--

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

Florian'S Fondues (auf Vorbestellung)

Wir bieten Ihnen täglich die Möglichkeit, in gemütlicher Runde ein Fondue Ihrer Wahl zu genießen. Dafür ist eine **Vorbestellung bis spätestens zum Vortag erforderlich**. Beachten Sie bitte, dass pro Fondue-Sorte mindestens 2 Personen erforderlich sind.

Käsefondue

Zu einem urigen Käsefondue reichen wir Baguette und rohen Schinken sowie eine Auswahl eingelegter Gemüse, außerdem einen gemischten Blattsalat vorweg,
Preis pro Person 28,5

Fleischfondue chinoise

Eine Fleischauswahl an Rind, Schwein, Kalb und Geflügel, die in der Brühe gegart wird. Dazu reichen wir verschiedene Dips sowie Baguette bzw. pommes frites.
Vorweg servieren wir einen gemischten Blattsalat.
Preis pro Person 38

Wildererfondue

Hirschstreifen in Prosecco-Sahnebouillon
Zum Dippen: Orangensoße, Preiselbeersahne, Knoblauchsoße, Currysoße und Sahnemeerrettich, als Beilage Baguette.
Vorweg servieren wir einen gemischten Blattsalat.
Preis pro Person 41

Fischfondue

Verschiedene Fischfilets und Garnelen, die im Weinsud gegart werden.
Zum Dippen: Zitronensoße, Süß-saure Currysoße, Sahnemeerrettich, Sauce Remoulade und Senfsoße, als Beilage Baguette. Vorweg servieren wir einen gemischten Blattsalat.
Preis pro Person 44