



Menüempfehlung

Tataki vom Thunfisch an Ponzusoße
mit eingelegtem Ingwer und Sprossen

Petersilienwurzelsuppe mit Croûtons

Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter
mit flower sprouts und Kürbis

Zartes Rib eye-Steak vom Kalbsrücken an Safranrisotto
mit Wintergemüsen

Snickers im Glas

Als 3-Gang-Menü (Tataki, Hauptgang, Dessert): 57
Komplettes Menü : 78

als Begleitwein

2019er	Feudo Arancio Riserva, Rosso Sicilia, Italien	0,1 lt.	5,2
		0,25 lt.	13



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing

7,5

Feldsalat mit Feigensenfdressing, Speck und Croûtons

9,5

oder mit gegrilltem Kürbis, Ziegenkäsestreuseln und Granatapfelkernen

13,5

Rindscarpaccio mit Balsamico-Trüffelmarinade
und gehobelten Parmesanspänen

17

Wintersalat mit badischem Wildschweinschinken,
Quittenchutney und Schwarzwurzelchips

14,5

Suppen

Florian'S Hummercrèmesuppe

13,5

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen

8,5

Lieblings-Apero im Januar

Lillet Cérise (Lillet, Kirsch, Tonic) 6,5



Hauptgerichte

Brust von der Barbarie-Ente mit Soja-Honiglack an Szechuanpfeffersoße,
glasierten Maronen, Kartoffelknödln und Gewürzrotkraut
33

Dry aged schwäbisch hällisches Schweinerückensteak
an Burgunder-Schalottensoße mit Kartoffelgratin und Wintergemüsen
29,5

Rinderhüftsteak im Whisky-Pfefferrahm mit
hausgemachten Spätzle und Marktgemüse
32

Geschniertes Lammhäxle an gratinierten Kartoffeln
mit Ratatouille
31

Badisches Wildragout mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle und
Gewürzrotkraut
28,5

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Preiselbeeren
und pommes frites
31,5

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.



Fisch

Gebratenes Filet vom Brosme auf
rotem asiatischen Gemüsecurry mit Basmatireis
31

Pochiertes Kabeljaufilet an Körnersenfsoße
mit feinen Nudeln und flower sprouts
30,5

Filet von der norwegischen Eismeerforelle auf der Haut gebraten
an Basilikumpesto, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
33

Vegetarisch

Rotes asiatisches Gemüsecurry mit Basmatireis
und geschmorten flower sprouts (vegan)
24

Feldberger Käsespätzle mit gerösteten Nüssen und Röstzwiebeln
18,5

Gorgonzolarisotto mit Birne und Radicchio an
Wintergemüsen
23,5

Desserts

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Schwarzwälder Needle Gin	7,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Mangosalat mit Kokoseis	12
Zwei gebackene Apfelküchle im Zimtzucker gewendet an Vanillesoße	8,5
Nougat-Crème brûlée mit Zwetschgenröster und Pistazieneis	12

Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

Zitronensorbet	Schokolade (vegan)
Zwetschgensorbet	Mango-Passionsfruchtsorbet
Kokosnuss	Pistazieneis
Vanille	

2,5 pro Kugel

1 große Solokugel Eis nach Wunsch	5
Gemischtes Eis (3 Kugeln) nach Wunsch	7
Portion Sahne	0,8
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
Fernweh: Vanille-, Kokosnuss Eis und Mango-Maracujasorbet mit frischer Mango, Batida de Coco und Sahne	10,5
Affogato al caffè: Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	5,3

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

Auf der Suche nach einem Geschenk?
Dann legen wir Ihnen unsere neuen Gutscheinboxen ans Herz.
Mit viel Liebe verpackt sind Sie genau das richtige Verwöhnungsgeschenk.
Sprechen Sie uns an.

