



Unser Motto im Februar – Seemannsgarn Köstlichkeiten aus dem Atlantik

Zur Vorspeise

Wintersalat mit gebratenen Jakobsmuscheln an Kräuterschalotten	19
Carpaccio vom Thunfisch an Zitrus-Wasabimarinade mit geröstetem Sesam und Sprossen	17,5

Hauptgänge

Gebratenes Brosmefilet auf rotem asiatischem Gemüsecurry mit Basmatireis	31
Pochiertes Skrei-Kabeljaufilet im Krustentierrahm an Kartoffel-Selleriepüree und flower sprouts	32
Filet vom weißen Heilbutt auf der Haut gebraten mit Körnersenf hollandaise, Rosmarinkartoffeln und Marktgemüsen	36

als Begleitwein

2023er Weißer Gutedel Alte Reben trocken	0,1lt.	4,2
Weingut Heinemann, Ehrenkirchen-Scherzingen	0,25lt.	9,5



Menüempfehlung

Wintersalat mit badischem Wildschweinschinken,
Quittenchutney und Schwarzwurzelchips

Petersilienwurzelsuppe mit Crôtons

Trüffelnüdele im eigenen Rahm mit
gehobeltem Wintertrüffel

Filet vom Ibéricoschwein unter der Parmesanhaube mit
Ratatouille und Wintergemüsen an Safranrisotto

Tonkabohnen-Crème brûlée mit
Glühweinkirschen und Pistazieneis

Als 3-Gang-Menü (Wildschweinschinken, Hauptgang, Dessert): 59
Komplettes Menü : 83

Lieblings-Apero im Februar

Rigoh (Ramazotti Rosato und Sekt)

8

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.



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

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



Suppen

Florian's Hummercrèmesuppe

13,5

Süßkartoffel-Erdnußsuppe mit Limette und Kokosmilch

8,5

Hauptgerichte

Knusprige halbe Landente mit glasierten Maronen und

Wintergemüsen, Kartoffelknödel

33

Badisches dry-aged Schweinekotelette

an Burgunder-Schalottensoße mit Kartoffelgratin und Wintergemüsen

29,5

Rinderhüftsteak im Whisky-Pfefferrahm mit

hausgemachten Spätzle und Marktgemüse

32

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Preiselbeeren und pommes frites

31,5

Zart geschmorter Rinderbug mit feinen Nudeln und Wintergemüsen

26,5

Desserts

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Schwarzwälder Needle Gin	7,5
Zwei Apfelbeignets im Zimtzucker mit Vanillesoße	8,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Mangosalat mit Kokoseis	12
Zwetschgenwassereisparfait mit Zwetschgenröster	10,5
Snickers-Eisdessert im Glas	8,5

Eis

Zitronensorbet	Schwarzes Schokoladeneis (vegan)
Zwetschgenensorbet	Pistazieneis
Kirschorbet	Bourbon-Vanilleeis
Mango-Passionsfruchtsorbet	Erdnußeis
Kokoseis	
€ 2,80 pro Kugel	
1 große Solokugel Eis nach Wunsch	5
Gemischtes Eis (3 Kugeln) nach Wunsch	7,5
Portion Sahne	0,8
Kids-Delfin: 2 Kugeln Eis nach Wahl, der Rest ist unser Geheimnis	6,5
Krokantbecher: Salted-Caramel-, Schokoladen- und Pistazieneis mit Haselnußkrokant und Sahne	9,5
mit Baileys	12,5
Schwarzwaldbecher: Vanille-, Schokoladeneis mit Kirschen, Kirschwasser und Sahne	9,8
Affogato al caffè: Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	5,5

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 Verwöhngeschenk.
Sprechen Sie uns an.

