



Unser Motto im März –Germany meets Asia

Zur Vorspeise

Thaisalat von grüner Papaya mit gebratenen Jakobsmuscheln	14
Carpaccio vom Thunfisch an Zitrus-Wasabimarinade mit geröstetem Sesam und Sprossen	17,5
Winterrolle von Sauerkraut und Blutwurst mit Wasabimayonnaise	9,5

Hauptgänge

Ente im Knusperteig gebacken auf rotem Gemüsecurry mit Basmatireis	29,5
Gebratenes Filet vom Skrei-Kabeljau auf eingelegtem Rettich mit Wasabi-Kartoffelpüree und flower sprouts	34
Asiatisch lackierte Short rib vom Rind an Hoisin-Soße mit Basmatireis und asiatischen Gemüsen	28
Hähnchen-Saté an Erdnußsoße mit Basmatireis und geschmortem Pak-Choi	26

als Begleitwein

2021er Landauer Scheurebe feinherb	0,1lt.	4
Weingut Gerhard Hochdörffer, Landau/Pfalz	0,25 lt.	9,5



Menüempfehlung

Wintersalat mit gebratenen Jakobsmuscheln
an Kräuterschalotten

Petersilienwurzel-suppe mit
eigenen Chips

Ziegenfrischkäseraviolis in Salzeibutter auf
geschmortem Wintergemüse

Rindsfilet unter der Parmesanhaube mit
Ratatouille und Wintergemüsen an gebackenen Kartoffelstangen

Tonkabohnen-Crème brûlée mit
Glühweinkirschen und Pistazieneis

Als 3-Gang-Menü (Salat, Hauptgang, Dessert): 67
Komplettes Menü: 83

als Begleitwein

2022er Heitersheimer Spätburgunder Rosé trocken	0,1 lt.	€ 4,30
Biowein Weingut Wilhelm Zähringer, Heitersheim	0,25 lt.	€ 10,50



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing
7,50

Feldsalat mit Feigensenfdressing, Speck und Croûtons
9,5
oder mit gegrilltem Kürbis, Ziegenkäsestreuseln und Granatapfelkernen
13,5

Badischer Rehschinken mit Quittenconfit, kleinem Blattsalat
und Schwarzwurzelchips
14,5

Suppen

Florian'S Hummercrèmesuppe
13,5

Süßkartoffel-Erdnußsuppe mit Limette und Kokosmilch
8,5

Unser Winteraperitif

Jim Beam Sunshine Fizz (Jim Beam Sunshine Blend+Grapefruit) 7,5

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.



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
Atlantikfische und Riesengarnele im Pommerysenfrahm gedünstet an Marktgemüse und feinen Nudeln	31,5
Wiener Schnitzel mit hausgemachten Preiselbeeren und pommes frites	31,5
Zart geschmorte Rindsroulade mit Spätzle und Wintergemüsen	28

Vegetarisch

Feldberger Käsespätzle mit gerösteten Walnüssen und Röstzwiebeln	18,5
Rotes Gemüse-Kokoscurry mit Basmatireis und flower sprouts (vegan)	24
Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter auf geschmorten Wintergemüsen	24,5

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)
Zwetschgensorbet	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.

