



Unser Motto im April –
Leckerer von Lamm und Kaninchen

Zur Vorspeise

Frühlingssalat mit mediterran gebackenem Kaninchenrückenfilet
und Ratatouillecrème 15

Hauptgänge

Lammrack am Stück gebraten unter der Bärlauchhaube
an geschmortem Ofengemüse und gratinierten Kartoffeln 44

Kaninchenragout auf spanische Art mit Chorizo und Dörripflaumen
an Strozzapreti-Nudeln und frischem Ruccola 23

Lammkeulenmedaillon an Kräutertomatenragout mit
Rosmarinkartoffeln und Speckbohnenwickel 29

als Begleitwein

2022er Ihringer Wildenstiege Spätburgunder „Alte Rebe“	0,1lt.	5,50
Spätlese trocken Barrigueausbau,	0,25lt	12,--
Weingut Gerhard Karle, Ihringen am Kaiserstuhl		



Unser Menü

Ruccolasalat mit Basilikumbeignet, Parmaschinken
und Parmesanspänen

Unsere Hummercrèmesuppe

Kleine Portion Bärlauchnüdele mit
Chorizo und Kirschtomaten

Hirschrückenmedaillon an Ingwer-Zartbitterschokoladensoße
mit feinen Nudeln und grünem Spargel

Mousse von der weißen Schokolade und Pistazieneisparfait
mit frischen Erdbeeren

Als 3-Gang-Menü (Salat, Hirschrücken, Dessert): 63

Komplettes Menü: 89

Unsere Aperitifempfehlung

Rosato Mio (Ramazzotti Rosato mit Sekt)

7,5



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing	7,5
Frühlingssalat mit badischem Rehschinken und Quittenchutney	14,5
Garnelen im Chili-Knoblauchöl gebacken mit frischem Baguette	9,8
Rindscarpaccio mit Trüffelmarinade, Parmesanspänen und gehobeltem Parmesan	17
Florian'S Bärlauchrahmsuppe	8,5
Hummercrèmesuppe	13,5

Vegetarisch

Feldberger Käsespätzle mit gerösteten Walnüssen und Röstzwiebeln	18,5
Bärlauchrisotto mit grünem Spargel, Kräuterseitlingen und geschmolzenen Kirschtomaten	26
Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis auf mediterranem Ofengemüse mit Basilikumpesto und Parmesanspänen	24,5



Hauptgerichte

Zart geschmorte Rinderroulade mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüse	28
Gebratenes Filet vom Loup de mer auf mediterranen Gemüsen mit Rosmarinkartoffeln und Basilikumpesto	34
Badisches dry-aged Schweinekotelette an Burgunder-Schalottensoße mit Kartoffelgratin und Marktgemüsen	29,5
Florian'S Fischteller mit Riesengarnele an Pommerysenfsoße mit feinen Nudeln und grünem Spargel	32,5
Maispoulardenbrust aus Label rouge-Freilandhaltung im Kräuterseitlingsrahm mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüsen	28,5

Klassiker

Kalbsleberscheiben an Apfel-Calvadossoße mit Speckbohnen und Kartoffelrösti	26
Wiener Schnitzel mit pommes frites und Preiselbeeren	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.

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

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.

