



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

Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis
an mediterranem Gemüse

Rindsfilet und gebratene Riesengarnele an Harissasoße
mit feinen Nudeln und grünem Spargel

Mousse von der weißen Schokolade und Pistazieneisparfait
mit frischen Erdbeeren

Als 3-Gang-Menü (Salat, Rindsfilet, Dessert): 67

Komplettes Menü: 92

Unsere Aperitifempfehlung

Aperol-Maracuja-Spritz

7,5



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing	7,5
Salat von konfierten Kirschtomaten mit Burrata und Ruccola	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

Zartes Rinder-short rib an asiatisch inspirierter Soße mit gratinierten Kartoffeln und Marktgemüsen	29
Portion badischer Spargel mit Sauce Hollandaise, dazu gebratene Drillingskartoffeln	27
als Beilage	
dreierlei Schinken	6
Zanderfilet	11
Wiener Schnitzel	13
Pochiertes norwegisches Eismeerforellenfilet an Pommerysenfsoße mit feinen Nudeln und grünem Spargel	31,5
Rinderrückensteak unter der Bärlauchkruste mit mediterranem Ofengemüse und gebackenen Kartoffelstangen	33
Maispoulardenbrust aus Label rouge-Freilandhaltung im Kräuterseitlingsrahm mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüsen	28,5
Gebratenes Filet vom Loup de mer auf mediterranen Gemüsen mit Rosmarinkartoffeln und Basilikumpesto	34
Kalbsleberscheiben an Apfel-Calvadossoße mit Speckbohnen und Kartoffelrösti	26

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
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Erdbeer-Rhabarberkompott und hausgemachtem Vanilleeis	12
Snickers-Eisdessert im Glas	8,5

Eis

Zitronensorbet	Schwarzes Schokoladeneis (vegan)
Zwetschgensorbet	Pistazieneis
Himbeersorbet	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.

