

Unser Motto diesen Monat : Veggie-Days

Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel	14
-----------------------------------	----

Kleine Portion Trüffelnüdele mit gehobeltem Trüffel	16
---	----

Hauptgerichte

Rotes asiatisches Gemüsecurry mit gerösteten Cashewkernen und Basmatireis (vegan)	24,5
--	------

Feldberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat	18,5
---	------

Handgerollte Gnocchis mit frisch gehobeltem Sommertrüffel im eigenen Rahm und Brokkoli	25
---	----

Cremiges Kürbis-Gorgonzolarisotto mit Rucola und gerösteten Kürbiskernen	23
---	----

Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter auf geschmortem Ofengemüse, Parmesanspäne	26
--	----

als Begleitwein

2023er Grünhäuser 1G Riesling trocken	0,1lt.	5,9
Weingut Maximin Grünhaus, Mertesdorf	0,25lt.	14

Unser Genießer-Menü

Salat von dreierlei Melone mit Minze, Büffelmozzarella
und Schinken vom Pico noir-Schwein

Unsere Hummercrèmesuppe

Seeteufelmedaillon auf geschmortem Mangold
mit Trüffel

Ibérico-Schweinefilet im Estragonrahm mit geschmortem Mangold
und feinen Nudeln

Panna cotta mit Beeren der Saison und Pistazieneis

Als 3-Gang-Menü (Melonensalat, Schweinefilet, Dessert): 59
Komplettes Menü: 88

Menü-Weinempfehlung

Moments like this Cuvée trocken	0,1lt	3
Gutedel/ Cabernet Blanc / Müller-Thurgau	0,25lt.	7
Weingut Engler, Müllheim		

Lieblings-Apero diesen Monat

Canonita Spritz (mallorquinischer Orangenaperitif)	7,5
--	-----

Suppen

Florian'S Hummercremesuppe
13,5

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch
8,5

Vorspeisen

Kleiner Beilagen-Blattsalat
4,5

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing
7,5

Klassisches Vitello tonnato (rosa gebratene Kalbfleischscheiben
an Thunfischsoße)
15

Hausgebeizter Caipirinha-Lachs mit Avocadocrème
15

Getrüffelt Rindscarpaccio mit gehobelem Parmesan
16,5

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Kürbischutney
und kleinem Blattsalat
13,5

Hauptgerichte

Badisches Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne,
hausgemachte Spätzle und Marktgemüsen
26,5

Flat iron-Steak von der Färse sous vide gegart und angegrillt an Chimichurri
mit mediterranem Ofengemüse und Süßkartoffelpommes
33

Zwiebelrostbraten aus der Rindshülfe rosa gebraten mit hausgemachten Spätzle
32

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Preiselbeeren und pommes frites
31,5

Zarte Rinderzunge im Pfifferlingsrahm mit feinen Bandnudeln
und Marktgemüsen
25,5

Fisch

Gebratenes Filet von der Eismeerforelle auf mediterranem Ofengemüse
mit Rosmarinkartoffeln und Basilikumpesto
29,5

Steak vom weißen Heilbutt auf Rahmpfifferlingen mit
feinen Nudeln und Marktgemüse
41

Spaghetti alla casa mit gebratenem Pulpo, Kirschtomaten,
frischem Basilikum und Knoblauch im Bouillabaisseud
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 gebackene Apfelringe im Zimtzucker mit Vanillesoße	8,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Mangosalat mit Kokoseis	12
Panna cotta mit Beeren der Saison und Pistazieneis	9,5
Mousse von der Zartbitterschokolade auf kleinem Birnenkompott	9,5

Eis

1 Kugel Eis nach Wunsch	2,5
1 große Solokugel Eis nach Wunsch	5
Gemischtes Eis (3 Kugeln) nach Wunsch	7,5
Portion Sahne	0,8
Snickers-Eisdessert im Glas	8,5
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
After eight-Becher: Minzeis und schwarzes Schokoladeneis mit After eight, Schokoladensoße und Sahne	9
Affogato al caffè: Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	5,5

Unsere hausgemachten Eissorten finden Sie auf der nächsten Seite

Unsere hausgemachten Eissorten

Zitronensorbet

Himbeersorbet

Melonensorbet

Mango-Passionsfruchtsorbet

Schwarzes Schokoladeneis (vegan)

Bourbon-Vanilleeis

Stracciatella-Eis

Joghurette-Eis

Salted Caramелеis

Cookie Eis

Erdnußeis

Kokoseis

Pistazieneis

Apfelkucheneis

Minzeis