

## Unsere Speisekarte

### Vorspeisen

#### Rapunzelsalat - Feiner Feldsalat

Mit Speck-Croutons 10,00 € | Mit Gewürznüssen 12,00 €

#### Rote Bete Tarte

Ziegenkäse | Apfel | Walnuss | Feldsalat 14,00 €

#### Gambas „pikant“

Olivenöl | Knoblauch | Chili 18,00 €

#### Thunfisch Tataki

Ingwer | Avocado | Wasabi | Wakame | Edamame 20,00 €

#### Austern „Fines de claires“

Pumpernickel | Vinaigrette | Zitrone

Stück 4,00 € | 6 Stück 21,00 €

#### Carpaccio vom Rinderfilet

Gereifter Parmesan | Pflücksalate 16,00 €

Wintertrüffel | Trüffelcreme | Pflücksalate 22,00 €

#### Tatar vom Auerochsen

Gebeiztes Eigelb | Trüffel-Creme | Kräutersalat 18,00 €

Mit Wintertrüffel 24,00 €

#### Gänseleber-Terrine

Brioche | Süßweingelee | Pflücksalate 24,00 €

### Suppen

#### Schaumsuppe von der Kerbelknolle

Buchenpilze | Kerbelschaum 10,00 €

Mit Kalbsschweif-Praline 14,00 €

#### Wild Consommé

Pistaziennockerln | Alter Sherry 12,00 €

### Hauptspeisen

#### Pilzrisotto

Weißwein | Gebratene Pilze | Parmesan | Trevisano 20,00 €

#### Kalbsniere von „Peters Farm“

Pommery-Senf- Sauce | Kartoffelpüree | Pflücksalate 28,00 €

#### Geschmorte Backe vom Auerochsen

Gebratene Waldpilze | Apfel-Rotkohl | Kartoffel-Knödel

Rotweinjus 28,00 €

#### Zweierlei vom heimischen Kalb | Filet & Praline

Trüffel | Kartoffel | Sellerie | Jus 39,00 €

#### Hirschkalbsrückenfilet

mit Macadamianuss-Kruste gratiniert

Schupfnudeln | Dreierlei Karotte | Flower-Sprout 38,00 €

### Frischer Fisch

#### Lotte und Gambas

Olivenöl | Mediterrane Kräuter | Knoblauch

Pikante Spaghetti | Salat 34,00 €

#### Island Seesaibling

Passepierre | Haferwurzel-Püree | Belugalinsen

Safranschaum 38,00 €

### Bestes Fleisch

#### vom australischen Black Angus Rind

**Rumpsteak** 250g 28,00 € | 350g 38,00 € | 450g 48,00 €

**Filetsteak** 200g 36,00 € | 300g 48,00 €

#### Beilagen je 4,00 €

Belgische Pommes frites | Trüffelmayonnaise

Blattspinat

Pflücksalate | Hausdressing

#### Beilagen je 5,00 €

Kürbis-Kartoffel-Gratin

Getrüffeltes Kartoffelpüree

Caesar Salad | Parmesan | Croutons | Caesardressing

#### Saucen je 3,00 €

Gewürzbutter

Pfefferrahmsauce | Cognac | Grüner Pfeffer

BBQ-Jus

Sauce Béarnaise

### Dessert

#### „Café gourmand“

Kaffee-Spezialität & kleine Patisserie 10,00 €

#### Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

mit Sekt aufgegossen 7,50 €

mit „Wudka“ aus dem Kaiserstuhl aufgegossen 8,00 €

**Auswahl unserer Sorbets & Cremeeis pro Kugel** 4,00 €

#### „Dame Blanche“

Vanillecreme-Eis | Heiße Schokoladensauce 10,00 €

#### Haselnuss in Texturen

Haselnuss-Financier | Mousse | Nougat | Eis 14,00 €

**Griesflamerie & Passionsfrucht** 14,00 €

#### Käseauswahl

Bio Brie de Meaux Cru aus Lothringen 12,00 €

Bio Le Comté aus dem Hochjura | Laktosefrei 12,00 €

*Dazu servieren wir*

Schwarze Walnüsse | Fruchtbrot | Hausgemachter Feigensenf

### Menü

#### Thunfisch Tataki

Ingwer | Avocado | Wasabi | Wakame | Edamame

#### Schaumsuppe von der Kerbelknolle

Buchenpilze | Kerbelschaum

#### Zweierlei vom heimischen Kalb | Filet & Praline

Trüffel | Kartoffel | Sellerie | Jus

#### Haselnuss in Texturen

Haselnuss-Financier | Mousse | Nougat | Eis

**68,00 € pro Person**

Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an.  
Wir beraten Sie gerne. Preise enthalten die Gesetzliche MwSt.