

Unsere Speisekarte

Oster-Samstag / Sonntag / Montag

Vorspeisen

Frühlingsalat

Feta | Granatapfel | Pinienkerne 12,00 €

Wildkräuter Tarte

Ricotta | Bergkäse | Kräutersalat 14,00 €

Gambas „pikant“

Olivenöl | Knoblauch | Chili 18,00 €

Tatar vom Fjord Saibling

Radieschen | Sorbet vom grünen Apfel & Meerrettich
Gurke gepickelt | Kräuteröl 20,00 €

Vitello Tonnato

Rosa Kalbsfilet | Thunfischcreme | Kapern 18,00 €

Tatar vom Auerochsen

Gebeiztes Eigelb | Trüffel-Creme | Kräutersalat 20,00 €

Suppen

Schaumsuppe von Bärlauch

Pur 10,00 €

Mit Zweierlei von der Garnele 14,00 €

Essenz vom Perlhuhn

Zitronengras | Nocken | Enoki-Pilze
Frühlingsgemüse 12,00 €

Hauptspeisen

Pochierte Bio-Eier

Zweierlei Blumenkohl | Kürbis
Brotchip | Schnittlauch-Rahm 20,00 €

Miéral Perlhuhn | Brust & Keule

Topinambur | Buchenpilze
Grüner Spargel | Trüffeljus 34,00 €

Rückenfilet vom Salzwiesenlamm & Knollen

Kräuterkruste | Kartoffel-Petersilienwurzel-Creme
Sellerie | Bete | Rübchen | Jus 39,00 €

Kaninchen aus der Eifel | Filet & Ragout

Lardo | Frühlingsgemüse | Champignoncreme
Leicht geräuchertes Kartoffel-Espuma | Velouté 34,00 €

Frischer Fisch

Lotte und Gambas

Olivenöl | Mediterrane Kräuter | Knoblauch
Pikante Spaghetti | Salat 34,00 €

Steinbuttfilet | Gebraten

Erbsen-Kartoffelcreme | Erbsen Cassoulet
Morcheln | Safran 44,00 €

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

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 5,00 €

Belgische Pommes frites mit Trüffelmayonnaise
oder Pflücksalate mit Hausdressing

Beilagen je 6,00 €

Süßkartoffel Gratin oder Getrüffeltes Kartoffelpüree
oder Caesar Salad oder BBQ Gemüse

Saucen je 3,00 €

Gewürzbutter oder Pfefferrahmsauce
oder BBQ-Jus oder Sauce Béarnaise

Genuss Pommes 8,00 €

Trüffel | Parmesan

Dessert

„Café gourmand“

Kaffee-Spezialität & kleine Patisserie 12,00 €

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

mit Sekt aufgegossen 9,00 €

mit „Wudka“ aus dem Kaiserstuhl aufgegossen 9,00 €

Auswahl unserer Sorbets & Cremeeis pro Kugel 4,00 €

„Dame Blanche“

Vanillecreme-Eis | Heiße Schokoladensauce 12,00 €

Opera & Crème Brûlée

Mandelbiskuit | Valrhona Schokolade | Café-Buttercreme
Amaretto 14,00 €

Tonkabohnen Panna Cotta

Zitronenmelissen-Pesto | Mascarpone | Cassis | Rhabarber 14,00 €

Käseauswahl

Schwarze Walnüsse | Fruchtbrot | Hausgemachter Feigensenf

Bio Brie de Meaux Cru aus Lothringen 14,00 €

Bio Le Comté aus dem Hochjura | Laktosefrei 14,00 €

Ostermenü

Oster-Samstag / Sonntag / Montag

Tatar vom Fjord Saibling

Radieschen | Sorbet vom grünen Apfel & Meerrettich
Gurke gepickelt | Kräuteröl

Schaumsuppe vom Bärlauch | Zweierlei Garnele

Steinbuttfilet

Erbsen-Kartoffelcreme | Erbsen Cassoulet
Morcheln | Safran

Miéral Perlhuhn | Brust & Keule

Topinambur | Buchenpilze | Grüner Spargel | Trüffeljus

Tonkabohnen Panna Cotta

Zitronenmelissen-Pesto | Mascarpone
Cassis | Rhabarber

pro Person 79,00 € | Ohne Steinbutt 69,00 €

