

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Kürbisschaumsuppe

Kokosnussmilch | Ingwer | Kürbiskernöl
10,00 € | mit Gamba Spieß +4,00 €

Herbstsalat

Gebratene Pfifferlinge | Bresaola 15,00 €

Kürbis-Tarte

Frischkäse | Gereifter Parmesan | Kräutersalat 14,00 €

Hummer Salat

Ananas-Chutney | Thaidressing | Rotes-Curry-Kokosnusseeis
Hummercreme | Koriander 25,00 €

Tatar vom Auerochsen - Handgeschnitten

Gebeiztes Eigelb | Trüffelcreme | Kräutersalat 20,00 €

Austern „Fines de claires“

Pumpernickel | Vinaigrette | Zitrone
Stück 5,00 € | 6 Stück 25,00 €

Gambas „pikant“

Olivenöl | Knoblauch | Chili 18,00 €

Hauptspeisen

Pfifferlingravioli

Gebratene Pfifferlinge in Rahm
Feiner Lauch | Kräuter 22,00 €

Kalbsniere gebraten

Pommery-Senf-Sauce | Kartoffelpüree | Endiviensalat 29,00 €

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen

Kräftige Burgundersauce | Laugenbrezelknödel
Gebratene Herbstpilze 29,00 €

Eifel Wild | Gebratener Rehrücken

Walnusskruste | Rote-Bete-Kartoffel-Püree
Spitzkohl | Jus 39,00 €

Bestes Fleisch

vom australischen Black Angus Rind

Rumpsteak 250g 28,00 € | 350g 38,00 € | 450g 48,00 €
Filetsteak 200g 36,00 € | 300g 48,00 €

Saucen je 3,00 €

Gewürzbutter oder Pfefferrahmsauce
oder BBQ-Jus oder Sauce Béarnaise

Beilagen je 5,00 €

Belgische Pommes frites mit Trüffelmayonnaise
oder Pflücksalate mit Hausdressing

Beilagen je 6,00 €

Getrüffeltes Kartoffel-Gratin oder Gemischtes Butter-Gemüse

Beilagen je 8,00 €

Genuss Pommes mit Trüffel & Parmesan
oder Gebratene Pfifferlinge

Frischer Fisch

Lotte und Gambas

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

Filet vom Island Kabeljau

Schmorgurke | Senfschaum | Schwarzer Knoblauch
Senfstreusel | Kartoffelpüree 38,00 €

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 & Cremees pro Kugel 4,00 €

„Dame Blanche“

Vanillecreme-Eis | Heiße Schokoladensauce 12,00 €

Tonkabohnen Crème Brûlée & Espressois 14,00 €

„Birne Helene 2.0“

Pochierte Birne | Craft Beer Brownie
Vanille-Crème-Fraiche | Birnensorbet 14,00 €

Käse

Schwarze Walnüsse | Früchtebrot | Hausgemachter Feigensenf

Bio Brie de Meaux Cru aus Lothringen 14,00 €
Bio Le Comté aus dem Hochjura | Laktosefrei 14,00 €

Menü

Servieren wir nur Tischweise

Hummer Salat

Ananas-Chutney | Thaidressing | Rotes-Curry-Kokosnusseeis
Hummercreme | Koriander

Pfifferlingravioli

Gebratene Pfifferlinge in Rahm | Feiner Lauch | Kräuter

Filet vom Island Kabeljau

Schmorgurke | Senfschaum | Schwarzer Knoblauch
Senfstreusel

Gebratener Rehrücken

Walnusskruste | Rote-Bete-Kartoffel-Püree | Spitzkohl | Jus

„Birne Helene 2.0“

Pochierte Birne | Craft Beer Brownie
Vanille-Creme-Fraiche | Birnensorbet

Süßer Abschluss

Kleine Patisserie | Espresso oder Kaffee

89,00 € | Ohne Kabeljau 78,00 €