

## VORSPEISEN

<b>Blumenkohlrahm-Suppe</b>	10,00 €
<b>Geschmorter Chicorée lauwarm</b> Blumenkohl   Orangen-Vinaigrette Chili-Haselnüsse   Passionsfrucht	16,00 €
<b>Rote Bete Carpaccio</b> Ziegenkäse   Honig   Kräutersalat	16,00 €
<b>Zander-Ceviche</b> Kokosmilch   Limette   Yuzu   Staudensellerie   Mango-Chili-Sorbet	22,00 €
<b>Tatar vom Auerochsen</b> Handgeschnitten   Gebeiztes Eigelb Trüffelcreme   Kräutersalat	21,00 €
<b>Gambas „pikant“</b> Olivenöl   Knoblauch   Chili	20,00 €

## HAUPTSPESIEN

<b>Pochierte Bio Eier</b> Blattspinat   Rahm Gehobelter Périgord Trüffel	21,00 €   28,00 €
<b>Kalbfilet im Brioche</b> Karotten Texturen   Kartoffel Baumkuchen   Portweinjus	39,00 €
<b>Königsberger Klopse vom Kalb</b> Kapern   Rahmsauce   Rote-Bete-Salat   Schnittlauchkartoffeln	29,00 €
<b>Perlhuhnbrust</b> Blumenkohlcreme   Gebratener Blumenkohl   Steinpilz-Velouté   Chorizo-Crumble	34,00 €

## FRISCHER FISCH

<b>Filet vom Skrei</b> Winterkabeljau aus den Lofoten In Olivenöl sanft gegart   Hummer-Risotto   Wilder Broccoli	38,00 €
<b>Lotte und Gambas</b> Gebraten in Olivenöl   Mediterrane Kräuter Knoblauch   Pikante Spaghetti   Salat	38,00 €

## AUSTRALISCHES FLEISCH BLACK ANGUS RIND

<b>Rumpsteak</b> 250g 31,00 €   350g 41,00 €   450g 51,00 €
<b>Filetsteak</b> 200g 39,00 €   300g 51,00 €
<u>Saucen je 3,50 €</u> Gewürzbutter oder Pfefferrahmsauce oder BBQ-Jus oder Sauce Béarnaise
<u>Beilagen je 5,50 €</u> Belgische Pommes frites mit Trüffelmayonnaise oder Pflücksalate mit Hausdressing
<u>Beilagen je 6,00 €</u> Getrüffelt Kartoffel-Gratin oder Gemischtes Butter-Gemüse
<u>Beilagen je 8,50 €</u> Genuss Pommes mit Trüffel & Parmesan

## DESSERT

<b>„Café gourmand“</b> Kaffee-Spezialität   Kleine Patisserie	12,00 €
<b>Eine Kugel hausgemachtes Sorbet</b> aufgegossen mit Sekt oder mit „Wudka“ aus dem Kaiserstuhl	11,00 €
<b>Auswahl unserer Sorbets</b> Creemeeis	pro Kugel 4,50 €
<b>„Dame Blanche“</b> Hausgemachtes Vanille-Creemeeis mit heißer Schokoladensauce	13,00 €
<b>Tonkabohnen Crème Brûlée</b> Espresso	14,00 €
<b>Kaiserschmarrn</b> Zwetschgenröster   Vanille-Creemeeis	16,00 €
<b>Bio-Käse</b> - Brie de Meaux Cru aus Lothringen - Le Comté aus dem Hochjura - Laktosefrei	je 15,00 €
Schwarze Walnüsse   Fruchtbrot Hausgemachter Feigensenf	

## UNSERE MENÜS

Tischweise serviert bis 13.00 Uhr | 19.30 Uhr

### OLIVE-MENÜ

**Zander-Ceviche**  
Kokosmilch | Limette | Yuzu | Staudensellerie  
Mango-Chili-Sorbet

**Filet vom Skrei**  
Winterkabeljau aus den Lofoten  
In Olivenöl sanft gegart | Hummer-Risotto  
Wilder Broccoli

**Pochiertes Bio Ei**  
Blattspinat | Rahm | Gehobelter Périgord Trüffel

**Kalbfilet im Brioche**  
Karotten Texturen | Kartoffel Baumkuchen  
Portweinjus

**Kaiserschmarrn**  
Zwetschgenröster | Vanille-Creemeeis

**Süßer Abschluss**  
Kleine Patisserie | Espresso oder Kaffee

98,00 € p.P. | Ohne Skrei 85,00 € p.P.

### VEGETARISCHES MENÜ

**Rote Bete Carpaccio**  
Ziegenkäse | Honig | Kräutersalat

**Geschmorter Chicorée lauwarm**  
Blumenkohl | Orangen-Vinaigrette |  
Chili-Haselnüsse | Passionsfrucht

**Pochiertes Bio Ei**  
Blattspinat | Rahm | Gehobelter Périgord Trüffel

**Steinpilzravioli**  
Cardoncelli Pilze | Rahm | Kräuter

**Kaiserschmarrn**  
Zwetschgenröster | Vanille-Creemeeis

**Süßer Abschluss**  
Kleine Patisserie | Espresso oder Kaffee

88,00 € p.P. | ohne Chicoree 78,00 € p.P.