

## VORSPEISEN

<b>Pfifferlingschaumsuppe</b> Pfifferling-Ragout	12,00 €
<b>Cremige Burrata aus Apulien</b> Gegrillte Aprikosen   Rucola Tomate   Pinienkerne	18,00 €
<b>Thunfisch Tataki</b> Ingwer   Avocado   Wasabi Wakame   Edamame	22,00 €
<b>Tatar vom Auerochsen</b> Handgeschnitten   Gebeiztes Eigelb Trüffelcreme   Kräutersalat	22,00 €
<b>Gambas „pikant“</b> Olivenöl   Knoblauch   Chili	20,00 €

## HAUPTSPEISEN

<b>Pfifferling-Risotto</b> Belper Knolle   Kerbel-Estragon-Espuma	29,00 €
<b>Meine Fischsuppe nach „Art einer Bouillabaisse“</b> Fischfilet   Gamba   Krustentier Sauce Rouille   Gruyère   Crouton	18,00 €   32,00 €
<b>Lotte und Gambas</b> Gebraten in Olivenöl   Knoblauch Mediterrane Kräuter   Pikante Spaghetti Salat	38,00 €
<b>Weißer Heilbutt</b> Erbsen   Portulak   Kartoffelcreme Buttermilchschaum   Knusprige Milch	44,00 €
<b>Rückenfilet vom Salzwiesen Lamm</b> Oliven-Tomaten-Kruste   Baby-Artischocke Fregola   Pecorino   Jus	39,00 €
<b>Gebrautes Kalbsrückensteak</b> Pfifferlinge in Rahm   Feine Bandnudeln Wilder Broccoli	44,00 €

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

## UNSERE MENÜS

Tischweise serviert bis 13.30 Uhr | 19.30 Uhr

### OLIVE-MENÜ

<b>Cremige Burrata aus Apulien</b> Gegrillte Aprikosen   Rucola Tomate   Pinienkerne
<b>Pulpo</b> Süßkartoffelcreme   Tomatenmarmelade Pimentos de Patron   Chorizo-Espuma
<b>Weißer Heilbutt</b> Erbsen   Portulak   Buttermilchschaum Knusprige Milch
<b>Gebrautes Kalbsrückensteak</b> Pfifferlinge in Rahm   Feine Bandnudeln Wilder Broccoli
<b>Pochierter Pfirsich</b> Pistazien-Parfait   Sabayon Heidelbeere   Honigkresse
<b>Süßer Abschluss</b> Kleine Patisserie   Espresso oder Kaffee
98,00 € p.P   Ohne Pulpo 88,00 € p.P.
<b>VEGETARISCHES MENÜ </b>
<b>Cremige Burrata aus Apulien</b> Gegrillte Aprikosen   Rucola Tomate   Pinienkerne
<b>Ofengemüse mit Rauchpaprika</b> Süßkartoffelcreme   Tomatenmarmelade Pimentos de Patron
<b>Gebackener Blumenkohl</b> Erbsen   Portulak   Buttermilchschaum Knusprige Milch
<b>Pfifferling-Risotto</b> Belper Knolle   Kerbel-Estragon-Espuma
<b>Pochierter Pfirsich</b> Pistazien-Parfait   Sabayon Heidelbeere   Honigkresse
<b>Süßer Abschluss</b> Kleine Patisserie   Espresso oder Kaffee
88,00 € p.P.   Ohne Ofengemüse 78,00 € p.P.

## 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 €
<b>Saucen je 3,50 €</b> Gewürzbutter   Pfefferrahmsauce BBQ-Jus   Sauce Béarnaise
<b>Beilagen je 6,00 €</b> Belgische Pommes frites & Trüffelmayonnaise Pflücksalat mit Hausdressing Getrüffelt Kartoffelpüree Ofengemüse mit Rauchpaprika
<b>Weitere Beilagen</b> Genuss Pommes mit Trüffel & Parmesan 8,50 €

## 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> pro Kugel Cremeeis	4,50 €
<b>„Dame Blanche“</b> Hausgemachtes Vanille-Cremeeis mit heißer Schokoladensauce	13,00 €
<b>Erdbeer-Granité</b> Mascarpone   Meringe   Erdbeeren	14,00 €
<b>Pochierter Pfirsich</b> Pistazien-Parfait   Sabayon Heidelbeere   Honigkresse	15,00 €
<b>KLEINE KÄSE-AUSWAHL</b>	
<b>3 Stücke Rohmilchkäse</b>	15,00 €
<b>Dazu servieren wir</b> Schwarze Walnüsse   Früchtebrot Hausgemachter Feigensenf	