

## VORSPEISEN

<b>Kürbissuppe</b> geröstete Kürbiskerne   Kürbiskernöl	12,00 €
<b>Kürbis-Tarte</b> Frischkäse   Gereifter Parmesan   Kräutersalat	16,00 €
<b>Carpaccio vom Kalbstafelspitz</b> Tomatenvinaigrette   Shiitakepilze	18,00 €
<b>In rote Bete gebeizter Ikarimi Lachs</b> Yuzu   Mango   Bete	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>Hausgemachte Walnuss-Riccota Ravioli</b> Radicchio-Treviso   Feta   Orange   Feige	28,00 €
<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	40,00 €
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> Tomatencreme   Chutney   Schmortomaten Kapern   Krustentierschaum	44,00 €
<b>Barbarie Entenbrust rosa gebraten</b> Sellerie   Karotte   Feige   Szechuanpfeffer- Schokoladen-Sauce	40,00 €
<b>Gebratene Kalbsleber</b> Apfelscheiben   Röstzwiebeln   Kartoffel- püree   Schalotten-Apfelkraut-Jus	38,00 €
<b>Rückenfilet vom Salzwiesen Lamm</b> Pistazienkruste   Baba Ganoush Tabouleh   Granatapfel	39,00 €

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>Kürbis-Tarte</b> Frischkäse   Gereifter Parmesan   Kräutersalat
<b>Knuspriger Schweinebauch</b> Pastinake   Honig   Teriyaki-Jus
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> Tomatencreme   Chutney   Schmortomaten Kapern   Krustentierschaum
<b>Barbarie Entenbrust rosa gebraten</b> Sellerie   Karotte   Szechuanpfeffer- Schokoladen-Sauce

**Grießflammerie**  
Pflaume | Honig-Crumble

**Süßer Abschluss**  
Kleine Patisserie | Espresso oder Kaffee  
105,00 € p.P | Ohne Schweinebauch 95,00 € p.P.

### VEGETARISCHES MENÜ

**Kürbis-Tarte**  
Frischkäse | Gereifter Parmesan | Kräutersalat

**Gebratener Kräuterseitling**  
Pastinake | Honig | Teriyaki-Jus

**Gebackener Kohlrabi**  
Tomatencreme | Chutney | Schmortomaten  
Kapern

**Hausgemachte Walnuss-Riccota Ravioli**  
Radicchio-Treviso | Feta | Orange | Feige

**Grießflammerie**  
Pflaume | Honig-Crumble

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

95,00 € p.P. | Ohne Kräuterseitling 85,00 € p.P.

## AUSTRALISCHES FLEISCH BLACK ANGUS RIND

**Rumpsteak**  
250g 31,00 € | 350g 41,00 € | 450g 51,00 €

**Filetsteak**  
200g 39,00 € | 300g 51,00 €

Saucen je 3,50 €  
Gewürzbutter | Pfefferrahmsauce  
BBQ-Jus | Sauce Béarnaise

Beilagen je 6,00 €  
Belgische Pommes frites & Trüffelmayonnaise  
Pflücksalat mit Hausdressing  
Getrüffeltes Kartoffelpüree  
Ofengemüse mit Rauchpaprika

Weitere Beilagen  
Genuss Pommes mit Trüffel & Parmesan 8,50 €

## DESSERT

**„Café gourmand“** 12,00 €  
Kaffee-Spezialität | Kleine Patisserie

**Eine Kugel hausgemachtes Sorbet** 11,00 €  
aufgegossen mit Sekt oder mit  
„Wudka“ aus dem Kaiserstuhl

**Auswahl unserer Sorbets** pro Kugel 4,50 €  
Cremeeis

**„Dame Blanche“** 13,00 €  
Hausgemachtes Vanille-Cremeeis  
mit heißer Schokoladensauce

**Matcha-Panna Cotta** 15,00 €  
Joghurt Eis | Wasabinüsse | Brombeeressig

**Grießflammerie** 15,00 €  
Pflaume | Honig-Crumble

## KLEINE KÄSE-AUSWAHL

**3 Stücke Rohmilchkäse** 15,00 €

Dazu servieren wir  
Schwarze Walnüsse | Fruchtebrot  
Hausgemachter Feigensenf