

VORSPEISEN

Kürbissuppe geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl	12,00 €
Kürbis-Tarte Frischkäse Gereifter Parmesan Kräutersalat	16,00 €
Carpaccio vom Kalbstafelspitz Tomatenvinaigrette Shiitakepilze	18,00 €
In rote Bete gebeizter Ikarimi Lachs Yuzu Mango Bete	22,00 €
Tatar vom Auerochsen Handgeschnitten Gebeiztes Eigelb Trüffelcreme Kräutersalat	22,00 €
Gambas „pikant“ Olivenöl Knoblauch Chili	20,00 €

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Walnuss-Riccota Ravioli Radicchio-Treviso Feta Orange Feige	28,00 €
Meine Fischsuppe nach „Art einer Bouillabaisse“ Fischfilet Gamba Krustentier Sauce Rouille Gruyère Crouton	18,00 € 32,00 €
Lotte und Gambas Gebraten in Olivenöl Knoblauch Mediterrane Kräuter Pikante Spaghetti Salat	40,00 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet Tomatencreme Chutney Schmortomaten Kapern Krustentierschaum	44,00 €
Barbarie Entenbrust rosa gebraten Sellerie Karotte Feige Szechuanpfeffer- Schokoladen-Sauce	40,00 €
Gebratene Kalbsleber Apfelscheiben Röstzwiebeln Kartoffel- püree Schalotten-Apfelkraut-Jus	38,00 €
Rückenfilet vom Salzwiesen Lamm 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

Kürbis-Tarte Frischkäse Gereifter Parmesan Kräutersalat
Knuspriger Schweinebauch Pastinake Honig Teriyaki-Jus
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet Tomatencreme Chutney Schmortomaten Kapern Krustentierschaum
Barbarie Entenbrust rosa gebraten 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