

VORSPEISEN

Maronenschaumsuppe	12,00 €
Geröstete Maronen	14,00 €
Gänse-Wan-Tan	14,00 €
„Rapunzel Salat“ feiner Feldsalat mit Speck-Croutons	12,00 €
Gewürznüssen	14,00 €
Frische Gänseleber gebraten & Apfel-Chutney	16,00 €
Rote Bete-Tarte	16,00 €
Walnuss Thymian Feta	
Ceviche vom Saibling	22,00 €
Blutorange Fenchel Limette	
Tatar vom Auerochsen	22,00 €
Handgeschnitten Gebeiztes Eigelb	
Trüffelcreme Kräutersalat	
Gambas „pikant“	20,00 €
Olivenöl Knoblauch Chili	

HAUPTSPEISEN

Butternut Kürbis-Risotto	28,00 €
Geschmorter Winter-Chicorée	
Geröstete Haselnüsse	
Meine Fischsuppe nach „Art einer Bouillabaisse“	18,00 € 32,00 €
Fischfilet Gamba Krustentier	
Sauce Rouille Gruyère Crouton	
Lotte und Gambas	40,00 €
Gebraten in Olivenöl Knoblauch	
Mediterrane Kräuter	
Pikante Spaghetti Salat	
Filet vom Island-Kabeljau	44,00 €
Karottentexturen Chutney	
Miso-Emulsion Soja-Gel	
Sanft geschmorte Ochsenbäckchen	38,00 €
Kräftige Burgundersauce	
Schupfnudeln Preiselbeer-Rotkohl	
Gebratener Rehrücken & Rehpfeffer	44,00 €
Topinambur Gebratene Pilze	
Kräuter Cassisjus	

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

Rote Bete-Tarte	
Walnuss Thymian Feta	
Gebratene Jakobsmuschel	
Butternut Kürbis-Risotto Geschmorter Winter-Chicorée Geröstete Haselnüsse	
Filet vom Island-Kabeljau	
Karottentexturen Chutney	
Miso-Emulsion Soja-Gel	
Gebratener Rehrücken & Rehpfeffer	
Topinambur Gebratene Pilze	
Kräuter Cassisjus	
Lebkuchen-Zimt Parfait	
Glühwein-Pflaume Mandelcrunch	

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

VEGETARISCHES MENÜ

Rote Bete-Tarte	
Walnuss Thymian Feta	
Butternut Kürbis-Risotto	
Geschmorter Winter-Chicorée	
Geröstete Haselnüsse	
Gebratene „Summer-Roll“	
Karottentexturen Chutney	
Miso-Emulsion Soja-Gel	
Hausgemachte Schupfnudeln	
Steinpilzcreme Frittierte Petersilie Kräuteröl	
Lebkuchen-Zimt Parfait	
Glühwein-Pflaume Mandelcrunch	
Süßer Abschluss	
Kleine Patisserie Espresso oder Kaffee	
95,00 € p.P. Ohne Risotto	85,00 € p.P.

AUSTRALISCHES FLEISCH BLACK ANGUS RIND

Rumpsteak
250g 32,00 € | 350g 42,00 € | 450g 52,00 €

Filetsteak
200g 40,00 € | 300g 52,00 €

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

Bratapfel Crumble & Walnusseis 15,00 €
Honig | Mandeln | Rosinen | Marzipan

Lebkuchen-Zimtparfait 15,00 €
Glühwein-Pflaume | Mandelcrunch

KLEINE KÄSE-AUSWAHL

3 Stücke Rohmilchkäse 15,00 €

Dazu servieren wir
Schwarze Walnüsse | Früchtebrot
Hausgemachter Feigensenf