

## VORSPEISEN

Pastinaken-Vanille-Schaumsuppe Mit Garnele	12,00 € + 5,00 €
Frühlingsalat Kräutersalat   Avocado   Pekannüsse Gorgonzola	14,00 €
Spinat-Ricotta-Tarte Parmesan   Getrocknete Tomate Babypinat-Salat	16,00 €
Forellen Tatar Apfel   Meerrettich   Sauerampfer Brotchips	20,00 €
Tatar vom Auerochen Handgeschnitten   Gebeiztes Eigelb Trüffelcreme   Kräutersalat	22,00 €
Gambas „pikant“ Olivenöl   Knoblauch   Chili	20,00 €

## HAUPTSPEISEN

Frische Basilikum Ravioli Rucola   Getrocknete Tomaten Pinienkerne   Gereifter Parmesan	28,00 €
Meine Fischsuppe nach „Art einer Bouillabaisse“ Fischfilet   Gamba   Krustentier Sauce Rouille   Gruyère   Crouton	Vorspeise 18,00 € Hauptspeise 32,00 €
Lotte und Gambas Gebraten in Olivenöl   Knoblauch   Medi- terrane Kräuter   Pikante Spaghetti   Salat	40,00 €
Filet vom Island-Saibling Erbsen-Kartoffelcreme   Grüner Spargel Morcheln   Safran	44,00 €
Gebratene Kalbsleber Salbeibutter   Gnocchi   Pflücksalate	35,00 €
Sanft geschmorte Lammstelze Knusprige Polenta   Bohnencassoulet Rosmarinjus	38,00 €
Kalbsfilet „Rosa“ gegart Beurre blanc   Gerösteter Blumenkohl & Püree   Trüffel   Jus   Schnittlauch-Öl	46,00 €

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

## UNSERE MENÜS

Bitte haben Sie Verständnis, das wir unsere Menüs  
aufgrund des Ablaufs nur tischweise servieren.  
Letzte Annahme 13.30 Uhr | 19.30 Uhr

### OLIVE-MENÜ

Forellen Tatar Apfel   Meerrettich   Sauerampfer   Brotchips
Frische Basilikum Ravioli Rucola   Getrocknete Tomaten   Pinienkerne Gereifter Parmesan
Filet vom Island-Saibling Erbsen-Kartoffelcreme   Grüner Spargel Morcheln   Safran
Kalbsfilet „Rosa“ gegart Beurre blanc   Gerösteter Blumenkohl & Püree Trüffel   Jus   Schnittlauch-Öl
Tonkabohnen Panna Cotta Zitronenmelissen Pesto   Rhabarber Mascarpone   Cassis
Süßer Abschluss Kleine Patisserie   Espresso oder Kaffee
105,00 € p.P.   Ohne Basilikum Ravioli 95,00 € p.P.

### VEGETARISCHES MENÜ

Frühlingsalat Kräutersalat   Avocado   Pekannüsse   Gorgonzola
Frische Basilikum Ravioli Rucola   Getrocknete Tomaten   Olivenöl Gereifter Parmesan
Falafel Erbsen-Kartoffelcreme   Grüner Spargel Morcheln   Safran
Zweierlei Blumenkohl Gerösteter Blumenkohl & Püree   Beurre blanc Trüffel   Schnittlauch-Öl
Tonkabohnen Panna Cotta Zitronenmelissen Pesto   Rhabarber Mascarpone   Cassis
Süßer Abschluss Kleine Patisserie   Espresso oder Kaffee
95,00 € p.P.   Ohne Basilikum Ravioli 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  
Wilder Broccoli

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

Tonkabohnen Panna Cotta 15,00 €  
Zitronenmelissen Pesto | Rhabarber  
Mascarpone | Cassis

Weißes Nougat Parfait & Himbeere 15,00 €

## KLEINE KÄSE-AUSWAHL

Auswahl von Rohmilchkäse 15,00 €  
3 Stücke

Dazu servieren wir  
Früchtebrot | Hausgemachter Feigensenf