

VORSPEISEN

Pfifferlingschaumsuppe Pfifferling-Ragout	12,00 €
Cremige Burrata aus Apulien Gegrillte Bunte Tomaten Pinienkerne Wildkräutersalat	15,00 €
Gebratene Jacobsmuscheln Misocreme Erbse Yuso	28,00 €
Tatar vom Auerochsen Handgeschnitten Eigelbcreme Trüffel Senfsaat	22,00 €
Gambas „pikant“ Olivenöl Knoblauch Chili	20,00 €

HAUPTSPEISEN

Pfifferling-Risotto Belper Knolle Kerbel-Estragon-Espuma	30,00 €
Cordonbleu vom Kalbrücken Bergkäse Prosciutto cotto Amalfi Zitronen Schaum Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat	39,00 €
Gebratene Brust vom „Miéral Perlhuhn“ Fregola Getrocknete Tomaten Pfifferlinge Jus	38,00 €
Doraden Filets Ratatouille Gebratene Polenta Schmitte	39,00 €
Lotte und Gambas Gebraten in Olivenöl Knoblauch Mediterrane Kräuter Pikante Spaghetti Salat	40,00 €
Weißer Heilbutt Grüner Spargel Chorizo Hollandaise Tortilla	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

Cremige Burrata aus Apulien
Gegrillte Bunte Tomaten | Pinienkerne
Wildkräutersalat

Gebratene Jacobsmuscheln
Misocreme | Erbse | Yuso

Weißer Heilbutt
Grüner Spargel | Chorizo Hollandaise

Gebratene Brust vom „Miéral Perlhuhn“
Fregola | Getrocknete Tomaten
Pfifferlinge | Jus

Pistazien Creme Brûlée
Olivenöl Eis | Crumble

Süßer Abschluss
Kleine Patisserie | Espresso oder Kaffee

108,00 € p.P. | Ohne Jacobsmuschel 98,00 € p.P.

VEGETARISCHES MENÜ

Cremige Burrata aus Apulien
Gegrillte Bunte Tomaten | Pinienkerne
Wildkräutersalat

Gebratener Kräuterseitling
Misocreme | Erbse | Yuso

Tortilla
Grüner Spargel | Rauchpaprika Hollandaise

Pfifferling-Risotto
Belper Knolle | Kerbel-Estragon-Espuma

Pistazien Creme Brûlée
Olivenöl Eis | Crumble

Süßer Abschluss
Kleine Patisserie | Espresso oder Kaffee

98,00 € p.P. | Ohne Kräuterseitling 90,00 € 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
Getrüffelttes Kartoffelpüree

Beilagen je 9,50 €
Genuss Pommes mit Trüffel & Parmesan
Grüner Spargel

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

Pistazien Creme Brûlée 15,00 €
Olivenöl Eis | Crumble

Geeister Nougat 15,00 €
Biskuit | Erdbeersorbet | Basilikum
Sekt-Espuma

KLEINE KÄSE-AUSWAHL

Auswahl von Rohmilchkäse 15,00 €
3 Stücke

Dazu servieren wir
Früchtebrot | Hausgemachter Feigensenf