

## Vorspeisen

**Rapunzelsalat | Feiner Feldsalat mit**  
Speck-Croutons 10,00 € | Gebratenen Waldpilzen 12,00 €

**Gambas „pikant“**  
Olivenöl | Knoblauch | Chili 18,00 €

**Carpaccio von der roten Bete**  
Ziegenfrischkäse aus dem Neanderland | Pflücksalat 14,00 €  
Gebratene Jacobsmuschel 20,00 €

**Hummer Cocktail**  
Avocado | Mango | Dill | Frissee 20,00 €

**Tatar vom Auerochsen**  
Eigelbcreme | Trüffel-Creme | Kräutersalat 18,00 €

**Vitello Tonnato**  
Rosa Kalbsrücken | Thunfischcreme | Kapern | Salat 18,00 €

**Entenleber-Terrine**  
Brioche | Quitte | Feldsalat 22,00 €

## Suppen

**Petersilienwurzelcreme**  
Blutwurstpraline 9,50 €

**Steinpilzessenz**  
Kleine Ravioli | Sherry-Espuma 12,00 €

## Hauptgerichte

**Frische Waldpilz Ravioli**  
Gebratene Waldpilze | Kräuter | Gereifter Parmesan  
16,00 € | 22,00 €

**Barbarie Entenbrust**  
Spitzkohl | Kartoffelkrapfen 28,00 €

**Kalbsleber**  
Salbeibutter | Blattspinat | Gnocchi 26,00 €

**Crepinette vom Lammrücken**  
Mangold | Selleriecreme | Flower Sprouts | Jus 34,00 €

**Beuf Bourguignon**  
Spätburgunder | Champignon | Karotte | Silberzwiebel  
Speck | Kartoffelpüree 28,00 €

## Bestes Fleisch

**vom australischen Black Angus Rind**

**Rumpsteak** 250g 29,00 € | 350g 39,00 € | 450g 49,00 €

**Filetsteak** 200g 38,00 € | 300g 48,00 €

**Dazu gegrillter halber Hummerschwanz** € 15,00 €

*Dazu servieren wir:* BBQ-Jus | Gewürzbutter | Belgische Pommes frites  
Trüffelmayonnaise | Wahlweise mit Gartensalat oder Saisongemüse

## Frischer Fisch

**Steinbuttfilet**  
Champagner-Rahm-Sauerkraut | Braune Butter  
Kartoffeln 36,00 €

**Lotte und Gambas**  
Olivenöl | Mediterrane Kräuter | Knoblauch  
Pikante Spaghetti | Salat 32,00 €

## Menü

**Carpaccio von der roten Bete**  
Gebratene Jacobsmuschel

**Steinpilzessenz**  
Kleine Ravioli | Sherry-Espuma

**Crepinette vom Lammrücken**  
Mangold | Selleriecreme | Flower Sprouts | Jus

**Toblerone Parfait**  
Ananasragout | Nougat Crème Brulée

**68,00 € pro Person**

## Dessert

**„Café gourmand“**  
Kaffee-Spezialität | kleine Patisserie 10,00 €

**Eine Kugel hausgemachtes Sorbet**  
mit Sekt aufgegossen 7,50 €  
mit „Wudka“ aus dem Kaiserstuhl aufgegossen 8,00 €

**Auswahl unserer Sorbets & Cremees**  
pro Kugel 4,00 €

**„Dame Blanche“**  
Hausgemachtes Vanillecreme-Eis  
Heiße Schokoladensauce 10,00 €

**Crema Catalana & Eis** 10,00 €

**Toblerone Parfait**  
Ananasragout | Nougat Crème Brulée 14,00 €

**Käseauswahl**  
Auswahl von Rohmilchkäse & von den Bauernhöfen  
aus dem Neanderland  
Früchtesenf | Früchtebrot ab 14,00 €