

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Sommersalat

Gebratene Pfifferlinge 14,00 €
Karamellierter Ziegenkäse 14,00 €

Cremige Burrata & Caponata

Melanzane | Staudensellerie | Oliven | Kapern
Tomate | Minze | Basilikum 15,00 €

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

Scheveninger Matjes

Tatar | Rote Bete | Zwiebelmarmelade 16,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Gereifter Parmesan | Pflücksalate 16,00 €
Gehobelter Sommertrüffel | Trüffelcreme 22,00 €

Pulpo-Pescaccio

Spitzpaprika | Fenchel | Tomate | Pimientos de Patron | Chili
16,00 €

Tatar vom Auerochsen

Eigelbcreme | Avocado | Wildkräutersalat
Sommertrüffel 18,00 €

Suppen

Weißer Tomatenschaumsuppe Ricotta-Spinat-Ravioli 10,00 €

Erbsschaumsuppe Frische Minze | Garnelen 12,00 €

Hauptgerichte

Olive Bowl

Quinoa | Erbsencreme | Curry-Blumenkohl | Wilder Spargel
Kräutersalat | Paprika | Spanische Salzmandeln
Pur 18,00 € | Bio-Hähnchenbrustfilet +12,00 €
Spinatfalafel +8,00 € | Fischfilet nach Wunsch +14,00 €

Kalbsleber

Salbeibutter | Gnocchi | Pflücksalate 26,00 €

Bio-Maishähnchenbrust

Salzzitrone | Tomatenconfit | Wilder Spargel | Reisnudeln
Weißer Tomatenschaum 28,00 €

Kalbsfilet

Pfifferlinge in Rahm | Frische Bandnudeln | Jus 38,00 €

Sanft geschmorte Backe vom Auerochsen

Rahmkohlrabi | Getrüffeltes Kartoffelpüree | Burgunderjus 28,00 €

Frischer Fisch

Lotte und Gambas

Olivenöl | Mediterrane Kräuter | Knoblauch
Pikante Spaghetti | Salat 32,00 €

Island Kabeljaufilet

Schmorgurke | Dill | Kartoffelpüree | Senf-Schaum 29,50 €

Doradenfilet „Royal“

Fregola Sarda | Mediterranes Gemüse
Pecorino | Krustentierschaum 32,00 €

Bestes Fleisch

vom australischen Black Angus Rind

Rumpsteak 250g 26,00 € | 350g 36,00 € | 450g 46,00 €

Filetsteak 200g 35,00 € | 300g 45,00 €

Beilagen je 4,00 €

Belgische Pommes frites | Trüffelmayonnaise
Süßkartoffel Pommes frites | Sauerrahm

Kartoffelgratin

Getrüffeltes Kartoffelpüree

Blattspinat

Pflücksalate | Hausdressing

Caesar Salad | Parmesan | Croutons | Caesardressing

Saucen je 3,00 €

Pfefferrahmsauce | Cognac | Grüner Pfeffer

BBQ-Jus

Sauce Béarnaise

Gewürzbutter

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 & Cremeeis pro Kugel 4,00 €

„Dame Blanche“

Vanillecreme-Eis | Heiße Schokoladensauce 10,00 €

Marinierte Erdbeeren

Sabayon | Mascarpone Eis 14,00 €

Zitronen Meringue & Buttermilcheis 12,00 €

Käseauswahl

Bio Brie de Meaux Cru aus Lothringen 12,00 €

Bio Le Comté aus dem Hochjura | Laktosefrei 12,00 €

Dazu servieren wir

Schwarze Walnüsse | Früchtebrot | Hausgemachter Feigensenf

Menü

Pulpo-Pescaccio

Spitzpaprika | Fenchel | Tomate

Pimientos de Patron | Chili

Erbsschaumsuppe

Frische Minze | Garnelen

Kalbsfilet

Pfifferlinge in Rahm | Frische Bandnudeln | Jus

Marinierte Erdbeeren

Sabayon | Mascarpone Eis

68,00 € pro Person

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