

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Sommersalat

Gebratene Pfifferlinge 14,00 €
Karamellisierter Ziegenkäse 14,00 €

„Panzanella“

Sommerlicher italienischer Brotsalat
Buratta aus Apulien | Pfirsich | Minze
Kräutersalat | Ciabatta -Croûtons 15,00 €

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

Vitello Tonnato

Rosa Kalbsrücken | Thunfischcreme | Kapern 16,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet

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

Jacobsmuschel-Ceviche

Mango | Sellerie | Ingwer | Chili | Rote Zwiebel
Granatapfel | Schwarzer Sesam 20,00 €

Tatar vom Auerochsen

Eigelbcreme | Avocado | Wildkräutersalat
Sommertrüffel 18,00 €

Suppen

Pfifferling Cremesuppe 10,00 €

Erbsenschaumsuppe Frische Minze | Garnelen 12,00 €

Hauptgerichte

Olive Bowl

Kurkuma-Bulgur | Süßkartoffelcreme | Fenchel | Kräutersalat
Zucchini | Edamame | Cashewkerne | Microgreens | Hanfsamen
Pur 18,00 € | Bio-Hähnchenbrustfilet +12,00 €
Spinatfalafel +8,00 € | Fischfilet nach Wunsch +14,00 €

Milchkalbsleber von „Peters Farm“

Salbeibutter | Trüffel-Gnocchi | Pflücksalate 28,00 €

Bio-Maishähnchenbrust

Gemüsecurry | Rote Linsen | Kokosschaum 28,00 €

Kalbsfilet

Pfifferling-Risotto | Gebratene Pfifferlinge
Wilder Broccoli | Jus 38,00 €

Sanft geschmorte Backe vom Auerochsen

Zweierlei Karotte | Kartoffelpüree
Kräutersaitling | Burgunderjus 28,00 €

Frischer Fisch

Lotte und Gambas

Olivenöl | Mediterrane Kräuter | Knoblauch
Pikante Spaghetti | Salat 34,00 €

Kross gebratenes Zanderfilet

Safran-Fenchel | Selleriepüree | Romanesco 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 8,00 €

mit „Wudka“ aus dem Kaiserstuhl aufgegossen 8,00 €

Auswahl unserer Sorbets & Cremeeis pro Kugel 4,00 €

„Dame Blanche“

Vanillecreme-Eis | Heiße Schokoladensauce 10,00 €

Lavendel-Panna Cotta & Pfirsich 12,00 €

Weißer Schokoladen Mousse

Biskuit | Haselnuss-Eiscreme 14,00 €

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

Jacobsmuschel-Ceviche

Mango | Sellerie | Ingwer | Chili | Rote Zwiebel
Granatapfel | Schwarze Sesam

Erbsenschaumsuppe Frische Minze | Garnelen

Kalbsfilet

Pfifferling-Risotto | Gebratene Pfifferlinge
Wilder Broccoli | Jus

Weißer Schokoladen Mousse

Biskuit | Haselnuss-Eiscreme

68,00 € pro Person

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