

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Rapunzelsalat - Feiner Feldsalat

Mit Speck-Croutons 10,00 € | Mit Gewürznüssen 12,00 €
Mit gebratenem Kalbsbries 16,00 €
Mit gebratener frischer Gänseleber 16,00 €

Geschmorter Chicorée

Blumenkohl | Orangen-Vinaigrette
Chili-Haselnüsse | Passionsfrucht 14,00 €

Gambas „pikant“

Olivenöl | Knoblauch | Chili 18,00 €

Thunfisch Tataki

Ingwer | Avocado | Wasabi | Wakame | Edamame 20,00 €

Austern „Fines de claires“

Pumpernickel | Vinaigrette | Zitrone
Stück 4,00 € | 6 Stück 21,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Gereifter Parmesan | Pflücksalate 16,00 €
Herbsttrüffel | Trüffelcreme | Pflücksalate 22,00 €

Tatar vom Auerochsen

Gebeiztes Eigelb | Trüffel-Creme | Kräutersalat 18,00 €
Mit Herbsttrüffel 24,00 €

Gänseleber-Terrine

Brioche | Süßweingelee | Pflücksalate 24,00 €

Suppen

Blumenkohl-Kokosnuss-Cremesuppe

Curry-Popcorn 10,00 €

Maronenschaumsuppe & Gänse-Wan Tan 12,00 €

Hauptspeisen

Frische Walnuss-Feigen-Ravioli

Karamellisierte Feigen | Pinienkerne | Feta | Rucola 20,00 €

Milchkalbsleber von „Peters Farm“

Kartoffel-Sellerie-Creme | Apfel-Chutney | Pflücksalate 28,00 €

Barberie Entenbrust

Orangen-Sauce | Kartoffelkrapfen | Geschmorter Radicchio 34,00 €

Geschmorte Backe vom Auerochsen

Gebratene Waldpilze | Apfel-Rotkohl | Kartoffel-Knödel
Rotweinjus 28,00 €

Gebratener Hirschkalbsrücken

Kürbiscreme | Preiselbeeren | Buchenpilze | Flower-Sprout 38,00 €

Frischer Fisch

Lotte und Gambas

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

Inland Kabeljaufilet

Fenchelsalat | Kartoffelcreme | Pink-Grapefruit
Beurre Blanc 38,00 €

Bestes Fleisch

vom australischen Black Angus Rind

Rumpsteak 250g 28,00 € | 350g 38,00 € | 450g 48,00 €

Filetsteak 200g 36,00 € | 300g 48,00 €

Beilagen je 4,00 €

Belgische Pommes frites | Trüffelmayonnaise
Blattspinat
Pflücksalat | Hausdressing

Beilagen je 5,00 €

Kürbis-Kartoffel-Gratin
Getrüffeltes Kartoffelpüree
Caesar Salad | Parmesan | Croutons | Caesardressing

Saucen je 3,00 €

Gewürzbutter
Pfefferrahmsauce | Cognac | Grüner Pfeffer
BBQ-Jus
Sauce Béarnaise

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 €

Schokoladen-Tonkabohnen-Mousse

Knusperboden | Mascarpone-Tonkabohnen-Eis 14,00 €

Geeister Kaiserschmarrn Zwetschgen-Röster 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 | Fruchtebrot | Hausgemachter Feigensenf

Menü

Thunfisch Tataki

Ingwer | Avocado | Wasabi | Wakame | Edamame

Blumenkohl-Kokosnuss-Cremesuppe

mit Curry-Popcorn

Gebratener Hirschkalbsrücken

Kürbiscreme | Preiselbeeren | Buchenpilze
Flower-Sprout

Geeister Kaiserschmarrn

Zwetschgen-Röster

68,00 € pro Person