

Unser Motto im Juli: Tischlein deck' Dich

Kreieren Sie Ihr eigenes Menü aus vielen kleinen Gerichten,
dazu servieren wir frisches Baguette

Salat von Ochsenherztomaten mit Ruccola und Büffelmozzarella	7,5
Riesengarnele im Mandelmantel auf Guacamole	7
Melonensalat mit Fenchelschinken	7,5
Gemischte marinierte Oliven	5,5
Kleiner Blattsalat mit Florian'S Hausdressing	7,5
Hausgebeizter Caipirinalachs mit Limettencreme	8,5
Kleines Vitello tonnato im Glas serviert	8
Ziegenkäseraviolis auf mediterranem Gemüse	8,5
Datteln mit Pecorino gefüllt im Speckmantel (2)	5,5
Steinchampignons mit Knoblauch, Sherry und Chili gebraten	7
Pimientos de padron – Gebrillte Minipaprikas mit Knoblauch und fleur de sel	5,5
Milde Chorizo im Olivenöl aus dem Ofen	7,5
Kleine Portion Pfifferlingsnudeln	10,5
Asiatisch marinierter Schweinebauch auf Spitzkraut	9,5
Safran-Fenchelsuppe	5
Manchego mit Trüffelöl und gehobeltem Sommertrüffel	7,5

Unser Terrassenwein

Scherzinger Cuvée Blanc trocken	0,1lt.	3,2
Weingut Heinemann, Scherzingen	0,25 lt.	7,2

Menüempfehlung

Salat von dreierlei Melone mit badischem
Fenchelschinken und gebackenem Basilikumbeignet

Weißer Tomatenschaumsuppe
mit Schnittlauchöl

Kleine Portion Trüffelnüdele
mit gehobeltem Sommertrüffel

Lammkeulenmedaillon unter der Kräuterkruste an
Salzzitronenrisotto und Blattspinat, angetrocknete Kirschtomaten

Holunderblüten-Panna cotta mit marinierten Erdbeeren
und Waldmeister-Eis

Als 3-Gang-Menü (Melonensalat, Hauptgang, Dessert): 56
Komplettes Menü: 79,5

als Begleitwein

2020er Ihringer Wildenstiege Spätburgunder Alte Rebe trocken	0,1lt.	5
Spätlese trocken, Weingut Gerhard Karle, Ihringen	0,25lt.	12

Lieblings-Apero im Juni

Badischer Apero 36 (Vermouth) mit Tonic oder Sekt	7,5
oder pur auf Eis	5,5

Suppen

Hummercrèmesuppe
13,5

Safran-Fenchelsuppe
8,5

Hauptgerichte

Geschnetzelte Kalbsnierle in Whisky-Pfefferrahm mit
gebratener Kartoffelterriner und Blattspinat
25,5

Badisches Rehragout mit frischen Beeren und
Pfifferlingen, Spätzle und gebratenem grünem Spargel
28

Wiener Schnitzel mit hausgemachten
Preiselbeeren und pommes frites
31,5

Maispoulardensuprême im Pfifferlingsrahm
mit Spätzle und Marktgemüse
28

Rinderrückensteak mit Knoblauch und Rosmarin gebraten
an kräftiger Burgunder-Schalottensoße,
gratinierte Kartoffeln und Marktgemüse
33

Fisch

Florian's pochierter Fischteller im Pommerysenfrahm mit
Basmatireis und Blattspinat
30,5

Linguine mit gebratenen Riesengarnelen in pikanter Oliven-Tomatensoße mit
angetrockneten Kirschtomaten und Parmesanespuma
33

Vegetarisch

Indisches Linsendal mit Koriander und
Kokosmilch an Basmatireis (vegan)
20,5

Feldberger Käsespätzle mit
Walnüssen und Röstzwiebeln
18,5

Gebratene Kartoffelterrinen an mediterranem Gemüse
mit Basilikumpesto
21

Desserts

Gewürztraminersabayon mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis	10,5
Hausgemachtes Zitronensorbet mit einem guten Schuß Schwarzwälder Needle Gin	7,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Mangosalat mit Kokoseis	12
Limetten-Quarkmousse auf Rhabarberragout mit frischen Erdbeeren	10,5

Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

Zitronensorbet	Schokolade (vegan)
Erdbeersorbet	Pistazieneis
Mango-Passionsfruchtsorbet	Kokosnuß
Cookie Dough	Waldbeer-Joghurt
Waldmeister	Vanille
€ 2,50 pro Kugel	

1 große Solokugel Eis nach Wunsch	5
Gemischtes Eis (3 Kugeln) nach Wunsch	7
Portion Sahne	0,8
Kids-Delfin: 2 Kugeln Eis nach Wahl, der Rest ist unser Geheimnis	6
Schwarzwaldbecher: Vanille- und Schokoladeneis auf Kirschen mit einem Schuß Kirschwasser und Sahne	9
Erdbeer-Raffaelobecher: Vanille-, Kokosnuß- und Pistazieneis mit frischen Erdbeeren und Sahne	9,5
Affogato al caffè: Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	5,3

Auf der Suche nach einem Geschenk?

Dann legen wir Ihnen unsere neuen Gutscheinboxen ans Herz.
Mit viel Liebe verpackt sind Sie genau das richtige Verwöhngeschenk.
Sprechen Sie uns an.

