

Menüempfehlung

Ziegenkäse mit Honig im Speckmantel
gebraten an Basilikumpesto

Getrüffelte Petersilienwurzelsuppe

Feine Bandnudeln im Steinpilzrahm

Rindsfilet unter der Parmesanhaube an Burgunder-Schalottensoße,
mediterranem Gemüse und gratinierten Kartoffeln

Altenglischer Schokoladenkuchen mit
eingelegten Zwetschgen und Naturjoghurt

Als 3-Gang-Menü (Ziegenkäse, Hauptgang, Dessert): € 66,--

Komplettes Menü: € 87,--

als Begleitwein

Lavignone Barbera d'Asti DOCG	0,1lt.	€ 5,50
Weingut Pico Maccario, Mombaruzzo	0,25 lt.	€ 13,50

Lieblings-Apero im Oktober

Badischer Apero 36 (Vermouth) mit Tonic oder Sekt	€ 7,50
oder pur auf Eis	€ 5,50

Unser Motto im Oktober: Wilde Zeiten

Blattsalat mit badischem Rehschinken,
gebratenen Pfifferlingen und Pfefferteigen
€ 15,50

zum Hauptgang

Rehkeulenmedaillons an kräftiger Spätburgunder-Schalottensoße
mit feinen Nudeln und Herbstgemüsen
€ 37,--

Wildragout mit gebratenen Pfifferlingen,
Rotkohl und Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle
€ 28,--

Feine Bandnudeln im Steinpilzrahm
mit geschmorten Rosenkohlblättern
€ 26,--

Rehrücken für 2 Personen am Stück gebraten,
mit unterschiedlichen Beilagen in 2 Gängen serviert
Preis € 45,-- pro Person

als Begleitwein

2020er Freiburger „Tamino“ Rotweincuvée QbA trocken,	0,1lt.	€ 4,30
Cuvée aus Cabernet Carbon/Cabernet Cortis/Monarch/Prior Staatsweingut Freiburg im Breisgau	0,25lt.	€ 9,50

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing	€ 7,50
Süßkartoffel-Erdnußsuppe mit einem Hauch Limette	€ 8,50
Florian'S Hummercremesuppe	€ 13,50
Rindstafelspitz in leichter Meerrettichvinaigrette mit roter Bete und Kartoffelbonbons	€ 15,50
Schwertfischcarpaccio mit Zitrus-Wasabimarinade, Sesam und Sprossen	€ 17,--
Feldsalat mit Feigensenfdressing, Speck und Crôutons	€ 9,50

Vegetarisch

Hausgemachte Auberginenraviolis mit Basilikumpesto auf mediterranem Gemüse und Parmesanspänen	€ 25,--
Feldberger Käsespätzle mit gerösteten Walnüssen und Röstzwiebeln	€ 18,50
Dal von roten Linsen mit fernöstlichen Aromen, geschmorten Rosenkohlblättern und Basmatireis	€ 23,--

Hauptgerichte

Halbe knusprige Landente mit kleinen Kartoffelknödeln
und Gewürzrotkraut
€ 28,50

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Preiselbeeren
und pommes frites
€ 31,50

Lammfilets unter der Kräuterkruste an mediterranem Gemüse
und Safranrisotto
€ 38,--

Zwiebelrostbraten aus der Rindshälfte rosa gebraten mit
hausgemachten Spätzle
€ 28,50

Gebratenes Brösmefilet an Safran-Pernodsoße mit
Basmatireis und Marktgemüsen
€ 32,--

Dorade royale mit Basilikumpesto gebraten auf
mediterranem Gemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln
€ 34,--

Eine Liste der auf unserer Speisekarte kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffen können Sie sich gerne vom Service aushändigen lassen. Trotz sorgfältigster Arbeitsweise kann nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dass bei der Verarbeitung Spuren aller Allergene in sämtlichen Lebensmitteln sein könnten.

Desserts

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Schwarzwälder Needle Gin	€ 7,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Mangosalat mit Kokoseis	€ 12,--
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Schattenmorellen und knusprigem Blätterteig	€ 9,50
Tonkabohnen-Crème brûlée mit Zwetschgen und Pistazieneis	€ 12,--

Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

Zitronensorbet	Schokolade (vegan)
Erdbeersorbet	Pistazie
Mango-Passionsfruchtsorbet	Kokosnuß
Stracciatella	Himbeer-Joghurt
Vanille	Kaffee
Waldmeister	
€ 2,50 pro Kugel	

1 große Solokugel Eis nach Wunsch	€ 5,--
Gemischtes Eis (3 Kugeln) nach Wunsch	€ 7,--
Portion Sahne	€ 0,80
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,--
Fernweh: Vanille-, Kokosnußeis und Mango-Maracujasorbet mit frischer Mango, Batida de Coco und Sahne	€ 10,50
Affogato al caffè: Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	€ 5,30

Florian'S Fondues (auf Vorbestellung)

Wir bieten Ihnen täglich die Möglichkeit, in gemütlicher Runde ein Fondue Ihrer Wahl zu genießen. Dafür ist eine **Vorbestellung bis spätestens zum Vortag erforderlich**. Beachten Sie bitte, dass pro Fondue-Sorte mindestens 2 Personen erforderlich sind.

Käsefondue

Zu einem urigen Käsefondue reichen wir Baguette und rohen Schinken sowie eine Auswahl eingelegter Gemüse, außerdem einen gemischten Blattsalat vorweg,
Preis pro Person 28,5

Fleischfondue chinoise

Eine Fleischauswahl an Rind, Schwein, Kalb und Geflügel, die in der Brühe gegart wird. Dazu reichen wir verschiedene Dips sowie Baguette oder pommes frites. Vorweg servieren wir einen gemischten Blattsalat.
Preis pro Person 38

Wildererfondue

Hirschstreifen in Prosecco-Sahnebouillon
Zum Dippen: Orangensoße, Preiselbeersahne, Knoblauchsoße, Currysoße und Sahnemeerrettich, als Beilage Baguette.
Vorweg servieren wir einen gemischten Blattsalat.
Preis pro Person 41

Fischfondue

Verschiedene Fischfilets und Garnelen, die im Weinsud gegart werden. Zum Dippen: Zitronensoße, Süß-saure Currysoße, Sahnemeerrettich, Sauce Remoulade und Senfsoße, als Beilage Baguette. Vorweg servieren wir einen gemischten Blattsalat.
Preis pro Person 44