

Menüempfehlung

Ziegenkäse mit Honig im Speckmantel
gebraten an Basilikumpesto

Getrüffelte Petersilienwurzel-suppe

Feine Bandnudeln im Steinpilzrahm

Rindfilet 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

2022er Schloß Rheinburg Cuvée 1866 rot trocken	0,1lt.	€ 4,--
Lorenz Keller & Julian Moser, Schloß Rheinburg/Gailingen	0,25 lt.	€ 9,50

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

Geschmorte Bäckle vom Wildschwein mit glasierten Maronen,
gebratenen Serviettenknödeln und Herbstgemüsen
€ 29,--

Rehkeulenmedaillons im Pfifferlingsrahm mit hausgemachten Spätzle
und Herbstgemüsen
€ 37,--

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

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

als Begleitwein

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

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,--

Vegetarisch

Asiatisches rotes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmatireis	€ 23,50
Hausgemachte Auberginenraviolis mit Basilikumpesto auf mediterranem Gemüse und Parmesanspänen	€ 25,--
Feldberger Käsespätzle mit gerösteten Walnüssen und Röstzwiebeln	€ 18,50
Gebratene Serviettenknödel auf cremigen Pfifferlingen	€ 24,--

Hauptgerichte

Saltim bocca vom Kaninchenrücken
mit mediterranem Gemüse mit Safranrisotto
€ 28,50

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

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

Maispoulardenbrust an cremigen Pfifferlingen mit
feinen Nudeln und Herbstgemüsen
€ 26,--

Rotes Curry vom isländischen Brosme und Gemüse
mit Koriander und Kokosmilch, Basmatireis
€ 31,--

Dorade royale mit Basilikumpesto gebraten auf
mediterranem Gemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln
€ 31,50

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

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.

