



Unser Motto im Februar – Seemannsgarn
Köstlichkeiten aus Atlantik und Mittelmeer

Zur Vorspeise

Wintersalat mit gebratenen Jakobsmuscheln an Kräuterschalotten	19
Carpaccio vom Schwertfisch an Zitrus-Wasabimarinade mit geröstetem Sesam und Sprossen	17

Hauptgänge

Florian'S Fischteller mit Riesengarnele im Estragonrahm, feine Bandnudeln und Marktgemüse	33
Gebratenes Filet vom Loup de mer auf geschmorten mediterranen Gemüsen mit Basilikumpesto und Rosmarinkartoffeln	31
Sockeye-Wildlachsfilet auf der Haut gebraten an Kartoffel-Selleriepüree, flower sprouts und Krustentiersoße	36

als Begleitwein

2022er Schelinger Kirchberg Chardonnay Ortswein trocken	0,1 lt. € 4,20
Weingut Schätzle, Schelingen	0,25lt. € 9,50



Menüempfehlung

Wintersalat mit gebratenen Jakobsmuscheln
an Kräuterschalotten

Kürbiscrèmesüppchen

Ziegenfrischkäseraviolis mit Basilikumpesto an
geschmortem mediterranem Gemüse

Rindsfilet „Surf & Turf“ mit Riesengarnele an Barbequesoße,
Rosmarinkartoffeln und Wintergemüsen

Nougat-Crème brûlée mit Glühweinkirschen
und Vanilleeis

Als 3-Gang-Menü (Salat Muschel, Hauptgang, Dessert): 66

Komplettes Menü: 88

als Begleitwein

2022er Heitersheimer Spätburgunder Rosé trocken	0,1lt.	€ 4,30
Biowein Weingut Wilhelm Zähringer, Heitersheim	0,25 lt.	€ 10,50



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing
7,50

Feldsalat mit Feigensenfdressing, Speck und Croûtons
9,50

Wintersalat mit badischem Rehschinken und Quittenchutney
14,5

Gebrautes Kalbsbriesle an Trüffelsoße
mit Schwarzwurzelgemüse
19,5

Suppen

Rehconsommé mit Pfifferlingsmaultäschle
13,5

Süßkartoffel-Erdnußsuppe mit Limette
8,5

Unser Winteraperitif

Maracuja-Winter-Sprizz (Maracuja+Sekt)

€ 8

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.



Hauptgerichte

Brust von der Barbarie-Ente mit Soja-Honiglack an Szechuanpfeffersoße,
Sellerie-Kartoffelpüree und Wintergemüsen
29

Zartes indisches Lammcurry mit Berberitzen-Basmatireis und Gemüsen
27

Dry-aged Kotelette vom badischen Landschwein (350-400g)
mit Kartoffelgratin und Wintergemüsen
29,5

Kross gebratenes Stubenküken auf Kräuterseitlingsrisotto und Marktgemüse
33

Badischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshälfte mit hausgemachten Spätzle
28,5

Vegetarisch

Feldberger Käsespätzle mit gerösteten Walnüssen und Röstzwiebeln
18,5

Bunter Gemüseteller mit gratinierten Kartoffeln
25

Gorgonzolarisotto mit Birne und Schmorgemüsen
24,5

Desserts

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Schwarzwälder Needle Gin	€ 7,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Mangosalat mit Kokoseis	€ 12,--
Zwetschgenwasserparfait mit eingelegten Zwetschgen	€ 10,50
Nougat-Crème brûlée mit Glühweinkirschen und Vanilleeis	€ 12,--
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Blutorangensalat	€ 9,50

Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

Zitronensorbet	Schwarze Schokolade (vegan)
Kirschorbet	Mango-Passionsfruchtsorbet
Kokosnußeis	Pistazieneis
Vanilleeis	

€ 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 bzw. 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

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.

