



Unser Motto im März – Germany meets Asia

Zur Vorspeise

Asiatischer Salat vom Rindstafelspitz mit Sesam, Chili und Koriander
sowie kleiner Frühlingsrolle 16

Carpaccio vom Schwertfisch an Zitrus-Wasabimarinade
mit geröstetem Sesam und Sprossen 17

Hauptgänge

Ente im Knusperteig gebacken auf rotem Gemüsecurry mit
Basmatireis 31

Gebratenes Filet vom Skrei-Kabeljau auf eingelegtem Rettich
mit Wasabi-Kartoffelpüree und Sesamblattspinat 35

Knuspriger Schweinebauch mit Chili, Spitzkohl und Frühlingszwiebeln
an Basmatireis 24

Zartes indisches Lammcurry mit Berberitzen-Basmatireis und Gemüsen 27

als Begleitwein

2022er Sauvignon Blanc Biowein trocken	0,1lt	€ 3,30
Weingut Zähringer, Heitersheim	0,25 lt.	€ 7,50



Menüempfehlung

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten an
Basilikumpesto mit kleinem Wintersalat

Asiatische Kokossuppe Tom Kha Gung
mit Garnelen

Feine Trüffelnudeln mit
frisch gehobeltem Trüffel

Ribeye-Steak vom Kalb an Burgunder-Schalottensoße
mit gratinierten Kartoffeln und Marktgemüsen

Kürbiskrokantparfait im Baumkuchenmantel
mit marinierten Orangen

Als 3-Gang-Menü (Salat, Hauptgang, Dessert): 59
Komplettes Menü: 87

als Begleitwein

2019er	Feudo Arancia Rosso Riserva	0,1lt.	€ 5,20
	DOC Sicilia	0,25lt	€ 12,--



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing	7,5
Wintersalat mit badischem Rehschinken und Quittenchutney	14,5
Petersilienwurzelsuppe mit eigenen Chips	7,5
Rinderconsommé mit Pfifferlingsmaultaschen	9,5
Kleine Portion Trüffelnüdele mit gehobeltem Trüffel und Ruccola	16

Vegetarisch

Feldberger Käsespätzle mit gerösteten Walnüssen und Röstzwiebeln	18,5
Rotes Gemüse-Kokoscurry mit gerösteten Cashewnüssen und Koriander, Basmatireis	24
Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis auf mediterranem Ofengemüse mit Basilikumpesto und Parmesanspänen	24,5
Bunter Gemüseteller mit gratinierten Kartoffeln	25

Unsere Aperitifempfehlung

Maracuja-Sprizz	8
-----------------	---



Hauptgerichte

Feldberger Rehschäufele mit hausgemachten Spätzle, Rotkraut
und Preiselbeerbirne, Wintergemüse
28

Rosa gebratenes Rindsfilet in cremiger Morchelsoße mit
feinen Nudeln und Marktgemüsen
41

Gebratenes Filet vom Loup de mer auf geschmorten mediterranen Gemüsen
mit Rosmarinkartoffeln und Basilikumpesto
31

Geschnetzeltes Kalbsnierle im Whisky-Pfefferrahm mit
Speckbratkartoffeln und Brokkoli
26

Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshälfte mit
hausgemachten Spätzle
28,5

Wiener Schnitzel mit pommes frites und Preiselbeeren
31,5

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,--
Crème brûlée von der Tonkabohne mit eingelegten Zwetschgen und Vanilleeis	€ 12,--
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Orangensalat	€ 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.

