



Unser Motto im April – Leckeres von Lamm und Kaninchen

Zur Vorspeise

Blattsalat mit mediterran gebackenem Kaninchenrückenfilet und leichter Trüffelcrème	15
--	----

Hauptgänge

Lammrücken am Stück gebraten unter der Bärlauchhaube an geschmortem Ofengemüse und gratinierten Kartoffeln	42
---	----

Kaninchenragout auf spanische Art mit Chorizo und Dörripflaumen an Strozzapreti-Nudeln und frischem Ruccola	23
--	----

Lammkeulenmedaillon an Kräutertomatenragout mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnenwickel	29
---	----

Geschmorte Kaninchenkeule im Salbei-Fenchelschinkenmantel mit Safranrisotto und grünem Spargel	26
---	----

als Begleitwein

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



Unser Menü

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit
Mango-Chutney

Spargelcrèmesuppe

Gegrilltes Filet von der Meeräsche auf
Bärlauchnüdele und Kirschtomaten

Rindsfilet an Morchelrahmsoße mit
Spätzle und Marktgemüse

Tonkabohnen-Crème brûlée mit
marinierten Zwetschgen und Pistazieneis

Als 3-Gang-Menü (Ziegenkäse, Rindsfilet, Dessert): 64
Komplettes Menü: 85

als Begleitwein

2022er Sauvignon Blanc Biowein trocken
Weingut Zähringer, Heitersheim

0,1lt	€ 4,40
0,25 lt.	€ 9,50



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing	7,5
Frühlingssalat mit badischem Rehschinken und Quittenchutney	14,5
Florian'S Bärlauchrahmsuppe	8
Rinderconsommé mit Pfifferlingsmaultaschen	9,5
Kleine Portion Bärlauchnudeln mit Chorizo, Kirschtomaten und Parmesan	15

Vegetarisch

Feldberger Käsespätzle mit gerösteten Walnüssen und Röstzwiebeln	18,5
Bärlauchrisotto mit grünem Spargel, Kräuterseitlingen und geschmolzenen Kirschtomaten	26
Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis auf mediterranem Ofengemüse mit Basilikumpesto und Parmesanspänen	24,5

Unsere Aperitifempfehlung

Mirtillo Sec (Heidelbeerlikör mit Sekt)	7,5
---	-----



Hauptgerichte

Zart geschmorte Rinderbrust mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüsen	25
Portion badischer Spargel mit Sauce Hollandaise, dazu wahlweise Schwenkkartoffeln oder Kratzete	27
als Beilage	
dreierlei Schinken	6
Kalbs-Ribeyesteak	19
Gebratenes Filet vom Loup de mer auf geschmorten mediterranen Gemüsen mit Rosmarinkartoffeln und Basilikumpesto	31
Pochiertes Filet vom Steinbeißer im Krustentierrahm mit grünem Spargelgemüse und Basmatireis	33

Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten aus der Rindshülfe 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
---	--------

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.

