



Unser Motto im April –
Leckerer 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 Rucicola 23

Lammkeulenmedaillon an Kräutertomatenragout mit
Rosmarinkartoffeln und Speckbohnenwickel 29

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

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 Frühlingssalat

Kokossuppe Tom Kha Gung
mit Garnelen

Feine Trüffelnudeln mit
frisch gehobeltem Trüffel

Ribeye-Steak vom Kalb an Burgunder-Schalottensoße
mit Bärlauchrisotto und Marktgemüsen

Pralinen-Eisparfait mit eingelegten 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
Frühlingssalat mit badischem Rehschinken und Quittenchutney	14,5
Asiatisch mariniertes Rindfleischsalat mit Sesam und Chili an kleiner Frühlingsrolle	16
Florian'S Bärlauchrahmsuppe	8
Rinderconsommé mit Pfifferlingsmautaschen	9,5
Kleine Portion Trüffelnüdele mit gehobeltem Trüffel und Ruccola	16

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

Feldberger Rehschäufele mit hausgemachten Spätzle,
Marktgemüse und Preiselbeerbirne
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

Pochiertes Skrei-Kabeljaufilet an Kartoffel-Wasabipüree
mit Ragout vom grünem Spargel
33

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

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.

