



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 Frühlingsalat

\*\*\*\*

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

<b>1 große Solokugel</b> Eis nach Wunsch	€ 5,--
<b>Gemischtes Eis</b> (3 Kugeln) nach Wunsch	€ 7,--
Portion Sahne	€ 0,80
<b>Kids-Delfin:</b> 2 Kugeln Eis nach Wahl, der Rest ist unser Geheimnis	€ 6,--
<b>Schwarzwaldbecher:</b> Vanille- und Schokoladeneis auf Kirschen mit einem Schuß Kirschwasser und Sahne	€ 9,--
<b>Fernweh:</b> Vanille-, Kokosnußeis und Mango-Maracujasorbet mit frischer Mango, Batida de Coco und Sahne	€ 10,50
<b>Affogato al caffè:</b> 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.

