



Menü

Vorspeise	Dreierlei vom norwegischen Lachs Räucherlachsmousse – Tatar - gebeizt 19,00
Zwischengang:	Pot au feu von der Wachtel mit Wildravioli, Wachtelbrust und Gemüsestreifen 12,00
Hauptgang:	Filet vom Loup de mer mit Riesengarnele, Currysauce, Wokgemüse und Basmatireis 29,00 26,00 (Menüportion)
oder	Hirschmedaillon mit Waldpilzen, Balsamicolinsen ,Herbstgemüse und Papardelle 29,00 26,00 (Menüportion)
Dessert	Schwarzwälder Schneeball mit Sauerkirschragout 9,00
oder	Kleine Käsevariation 9,50
Menüpreis:	3 Gang Menü: 52,00 Euro 4 Gang Menü: 62,00 Euro

Unsere Weinempfehlung:

2020 Rotwein-Cuvée, "Leo in Bestform", Winzergenossenschaft Sasbach
0,75 | 20,00 0,25 | 6,80

Alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.

Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich.

Für zusätzliche Sauce berechnen wir zwischen 1,50 und 3,00 Euro.



Suppen

Rindfleischbrühe mit Flädle	6,50
Badische Schneckensuppe	8,50
Pot au feu von der Wachtel mit Wildravioli, Wachtelbrust und Gemüsestreifen	12,00

Vorspeisen oder kleine Gerichte

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan	13,00
Ziegenfrischkäse von Monte Ziego mit bunter Bete, Feldsalat und Cranberries	16,00
Weinbergschnecken überbacken mit "Café de Paris"	
6 Stück	9,50
12 Stück	12,50
Feldsalat mit Speck, Trauben, Brotcroutons und Sherry-Nussdressing	9,00
Endiviensalat mit Pommerysensaft, gehacktem Ei und Brotcroutons	7,00
gemischter Beilagensalat	6,50



Hauptgerichte

Kalbsentrecôte mit Gorgonzola überbacken, Gemüse, Tomaten-Kräuterjus und Papardelle klein	28,00 25,00
Lammhufsteak mit Knoblauch und Kräutern gebraten, Wokgemüse und Röstkartoffeln klein	29,00 26,00
Rumpsteak mit Pfeffersauce, Pontneuf-Kartoffeln und Gemüse	29,00
Cordon Bleu (1.,4) vom Schwein mit pommes frites und gemischtem Salatteller	22,00
Rinderzunge mit Madeirasauce, Gemüse und hausgemachten Spätzle klein	21,00 18,00
Vegetarisch: Wokgemüse mit Currysauce, Früchten und Basmatireis	19,00

Alle Saucen werden ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker gefertigt.

Für zusätzliche Sauce berechnen wir zwischen 1,50 und 3,00 Euro



Desserts

Gebackene Apfelravioli mit Vanille-Krokant-Eis ⁽¹⁾ und Calvadossahne	10,00
Sorbetteller mit Früchten	9,00
Kleines Zwetschgendessert mit 1 Kugel Zimteis und marinierten Rotweinzwetschgen	6,50
Nocino Vanilleeis ⁽¹⁾ , Walnusseis, karamellisierte Walnüsse, Nusslikör und Schlagsahne	9,00
Vanilleeis (1) mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne	8,00
Kir Royale 2 Kugeln Cassis-Sorbet aufgefüllt mit Sekt	7,50
Coupe Colonel 3 Kugeln Zitronensorbet und Wodka	7,00
gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	5,50 6,50

1 = mit Farbstoff