



Menü

Carpaccio vom Reh

mit Wildkräutersalat, marinierten Pfifferlingen,
Balsamico-Nussdressing und gehobeltem Greyerzer Käse

19,50€

Riesengarnele und Jakobsmuschel

mit pikantem Melonenragout

17,00€

Gebratenes Wolfsbarschfilet

mit geröstetem Pulpo, Tomaten-Currygemüse und Taglierini

36,00€ - Menügröße 33,00€

oder

Lammhufsteak

mit Knoblauch und Kräutern gebraten,
Sommergemüse und Pontneuf-Kartoffeln

36,00€ - Menügröße 33,00€

Crème brûlée

mit Portweifeigen und Cassis-Sorbet

11,00€

oder

Käsevariation

11,00€

3-Gang Menü: 59,00€

4-Gang Menü: 72,00€

Alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.
Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich



Menü vegetarisch

Warmer Ziegenfrischkäse von Monte Ziego
mit Lavendelhonig, Pfirsichchutney,
Pfifferlingen und kleinem Salatbouquet
17,50€

Serviettenknödel
mit cremigen Pfifferlingen und Sommergemüse
24,00€

Crème brûlée
mit Portweifeigen und Cassis-Sorbet
11,00€

oder

Käse-Variation
11,00€

3-Gang Menü: 49,00€

Alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.
Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich.



Suppen

Rindfleischbrühe mit Flädle	7,50€
Badische Schneckensuppe	11,00€
Tagessuppe	8,00€

Vorspeisen oder kleine Gerichte

Ziegenfrischkäse von Monte Ziego mit Lavendelhonig, Pfirsichchutney, Pfifferlingen und kleinem Salatbouquet	17,50€
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan	16,00€
Weinbergschnecken überbacken mit „Café de Paris“	
6 Stück	11,00€
12 Stück	14,00€
gemischter Beilagensalat	8,50€
Sommersalate	
mit Radiesle, Tomaten und gehobeltem Parmesan	9,50€



Hauptgerichte

Kalbsrückensteak

mit cremigen Pfifferlingen, Gemüse und hausgemachten Spätzle
klein

36,00€

33,00€

Rumpsteak

mit Pfeffer-Kräutersauce,
Gemüse und pommes frites

36,50€

Cordon Bleu vom Schwein

mit pommes frites
und gemischtem Salatteller

26,50€

Rinderzunge

mit Madeirasauce, Gemüse und hausgemachten Spätzle
klein

27,00€

24,00€

Vegetarisch:

Serviettenknödel

mit cremigen Pfifferlingen und Sommergemüse

24,00€

Alle Saucen werden ohne Zusätze und Geschmacksverstärker gefertigt.
Für zusätzliche Saucen berechnen wir 2,00€ bis 3,00€



Dessert

<i>Gebackene Apfelravioli</i> mit Vanille-Krokant-Eis(1) und Calvados-Sahne	12,50€
<i>Sorbetteller</i> mit hausgemachten Sorbets und Früchten	11,00€
<i>Nocino</i> Vanilleeis ⁽¹⁾ , Walnusseis, karamellierte Walnüsse, Nusslikör und Schlagsahne	11,00€
<i>Amaruladessert</i> 1 Kugel Vanilleeis, heißer Espresso, Amarulalikör und Schlagsahne	6,50€
<i>1 Kugel Joghurt-Minzeis</i> mit Beerengrütze	6,50€
<i>Vanilleeis⁽¹⁾</i> mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne	9,50€
<i>Affogatto al caffè</i> 1 Kugel Vanilleeis und heißer Espresso	5,50€
<i>Kir Royal</i> 2 Kugeln Cassis-Sorbet aufgefüllt mit Sekt	9,00€
<i>Coupe Colonel</i> 3 Kugeln Zitronensorbet und Wodka	9,00€
<i>gemischtes Eis (3 Kugeln)</i> mit Sahne	7,00€ 8,00€