



Menü

Vorspeise	Carpaccio vom Reh mit Feldsalat, Shitake-Pilzen und Belper Knolle 15,00
Zwischengang:	Klare Fischsuppe nach Art der Bouillabaise mit Gemüsestreifen und Riesengarnele 14,00
Hauptgang:	Rücken vom Winterkabeljau (Skrei) mit Meaux-Senfsauce, Lauch-Kartoffelpüree und Gemüse 29,00 26,00 (Menüportion)
oder	Rehröllchen im Rohschinkenmantel mit Steinpilzrisotto und Wintergemüse 29,00 26,00 (Menüportion)
Dessert	Crème brûlée von der Kokosnuss mit Dattelleis und Ananas-Minzsalat 9,50
oder	Kleine Käsevariation 9,50
Menüpreis:	3 Gang Menü: 47,00 Euro 4 Gang Menü: 61,00 Euro

Unsere Weinempfehlung:

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

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



Suppen

Rindfleischbrühe mit Flädle	6,50
Badische Schneckensuppe	8,50
Klare Fischsuppe nach Art der Bouillabaise mit Gemüsestreifen, Riesengarnele und Aioli	14,00

Vorspeisen oder kleine Gerichte

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan	13,00
Ziegenfrischkäse von Monte Ziego mit Birnencarpaccio, Feldsalat und Kürbischutney	15,00
Weinbergsschnecken überbacken mit "Café de Paris"	
6 Stück	9,50
12 Stück	12,50
Feldsalat mit Speck, Trauben, Brotroutons und Sherry-Nussdressing	9,00
Endiviensalat mit Pommerysensaft, gehacktem Ei und Brotroutons	7,00
gemischter Beilagensalat	6,50



Hauptgerichte

Kalbsentrecôte

mit konfierten Tomaten und Mozzarella überbacken,
hausgemachten Spätzle und Gemüse
klein

29,00
26,00

Rindspillard mit Kräuterbutter,

Pont-Neuf-Kartoffeln und gemischtem Salatteller

27,00

Kotelette vom Duroc-Schwein

mit Shitake-Pilzen, Rahmwirsing und Kartoffelkrapfen

27,00

Rumpsteak mit Pfeffersauce,

pommes frites 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:

Steinpilzrisotto

mit Wintergemüse

19,00

Alle Saucen werden ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker gefertigt.

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

Desserts

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

1 = mit Farbstoff