

Aperitif

Herbstaperitif

hausgemachter Sirup von Granatapfel, Holunderbeere, Aroniabeere
Gutedelwinzersekt
1 Glas € 6,80

Empfehlung

Rotwein

2013 er Mas Elena 70% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc
Spanien
0,75 ltr Flach € 23,00 -- ½ ltr. € 16,00 -- 1/8 ltr. € 4,50

2015er Zähringer Spätburgunder VIERLIG trocken
Weingut Zähringer, Heitersheimer Maltesergarten
0,75 ltr. € 26,00

Das Hausgastmenü

Amuse Bouche

x

Sashimi vom Thunfisch / Soja / Wasabi / Ingwer

x

Edelfischcremesüppchen

x

Badische Ochsenbrust / Meerrettich / Bayrischkraut / Kartoffeltörtchen

x

Schokoladen Parfait / glasierte Kirschen

€ 39

Feinschmeckermenü

Amuse Bouche

x

Terrine von der gegrillten Gänseleber / Orangengelee / Brioche (n)

x

Sellerie-Vanilleschaumsüppchen

x

Rotbarschfilet gegrillt / bunte Beete

x

Rücken vom Sulzburger Wiesenkalb / Schwarzwurzel a la Creme / gebackene Polenta

Käseauswahl

x

Schokoladenkuchen / Vanilleeis

€ 56

Vorspeisen

Feldsalat / Speck / Kracherle / Nüsse
€ 8,80

Carpaccio vom Rinderfilet / gehobelter Parmesan
€ 14,80

Sashimi vom Thunfisch / Soja / Ingwer / Wasabi
€ 14,80

Terrine von der gegrillten Gänseleber / Orangegelee / Brioche (n)
€ 15,80

dazu empfehlen wir:

2015er Gewürztraminer VDP ERSTE LAGE Spätlese
Weingut Lämmlin Schindler, Markgräfler Land, Mauchen
1 Glas € 6,80

Suppen

Badische Rinderbrühe / Markklößchen
€ 5,80

Edelfischcremesüppchen
€ 9,00

Fisch / Vegetarisch

Tranche Lachs gegrillt / Thaigemüse / Bratreis
€ 20,80

frisch aus dem Bassin: Schwarzwaldforelle Müllerin oder blau / Kräuterkartoffeln
€ 20,80

Kürbislasagne
€ 16,80

Fleisch

*Wir beziehen unser Fleisch aus der Region Baden-Württemberg und dem Markgräfler Land
Firma Kaltenbach aus Schallstadt*

geschnitztes Leberle / Bratkartoffeln / kleiner Salat
€ 15,80

Ochsenbrust im Sud / Meerrettich / Bayrischkraut / Kartoffel
€ 17,80

geschmorte Entenkeule & rosa gebratene Entenbrust / Rotkohlgemüse / Kartoffelklöße
€ 24,80

Duo vom heimischen Wild / geschmorter Rotkohl / Semmeltaler
€ 24,80

Rinderfilet rosa gegrillt / Waldpilze a la Creme / Kartoffeltörtchen
€ 30,80

USA-Ribeye gegrillt / geschmorte bunte Beeten / Steakhouse frites
€ 30,80

(c) enthält Chinin

(f) enthalten Farbstoffe

(n) enthält Natriumcarbonat

Frage Sie, wir reichen Ihnen eine Allergene dokumentierte Speisekarte.
Gerne beraten wir Sie am Tisch, Ihr Küchenmeister Herr Rottmann

Dessert

unsere Eis & Sorbet / Sahne
€ 6,00

hausgemachte Sorbet / frische Früchte
€ 8,00

Schokoladen Parfait / glasierte Kirschen
€ 9,00

geeiste Mousse / Mandarinen
€ 8,00

Käseauswahl
€ 8,00

Bistro

Flammkuchen klassisch

€ 8,90

Badischer Wurstsalat / Brägele

€ 9,80

herbstliche Blattsalate

Tagesfisch / Maispoulardenbrust

€ 16,80