


🍷 Feinschmeckermenü 🍷



Ceviche vom Hamachi (Gelbflossenmakrele) mit Mango, Physalis, Chili und Koriander	28.00
🍷🍷🍷	
Knuspriger Schweinebauch -asiatisch mariniert- mit Romana Salat, eingelegten Pfifferlingen und Klebreis	19.80
🍷🍷🍷	
Grapefruit-Campari Sorbet	4.00
🍷🍷🍷	
Barbarie Entenbrust -rosa gebraten- mit Orangenjus, wildem Brokkoli und Dauphine-Kartoffeln	43.00
🍷🍷🍷	
Erdbeersüppchen und Kokoseis am Tisch mit Champagner aufgegossen	16.80

Menüpreis 99.00
ohne Zwischengang 79.00

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hirschen-Dressing und gerösteten Nüssen	kl. /gr. 9.80/ 11.80
Badische Flädlesuppe	9.80
Beefsteak Tatar vom Simmentaler Rind mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Olivenöl und Eigelb angemacht an kleinem Salatbouquet	als Vorspeise / als Hauptgericht 24.80/ 33.00
Sticky Ribfingers vom Simmentaler Rind (Spare Ribs ohne Knochen) mit Glasnudelsalat, Peperoni, Schalotten und Koriander	als Vorspeise / als Hauptgericht 25.00/ 35.00
Carpaccio vom Yellowfin Tuna, süß-sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer	26.80
Argentinische Rotgarnelen „Piri Piri“ in Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch und frischem Thymian gebraten	28.00
Vitello Tonnato vom Kalbsnüsschen mit kleinem Salat und Rosmarinkartoffeln	27.00

Fleisch

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Pfifferlingrahmsauce, mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Spätzle	24.80
Badisches Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle	34.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Kartoffel- und Blattsalat	34.80
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes - Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln	35.00
Französische Wachtelbrust mit grünem und weißem Spargel, Morchelrahmsauce und hausgemachten Nudeln	42.00
Pfeffersteak vom deutschen Rinderrücken -rosa gebraten- mit jungen Bohnen und Pommes - Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln	39.80

Fisch

Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit frischem Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten, Ratatouille, grünem Spargel und Steinpilzrisotto	36.00
Seeteufel auf Wokgemüse an Kokosschaum und Basmati-Reis	46.00
Argentinische Rotgarnelen „Piri Piri“ mit sommerlichen Blatt- und Rohkostsalaten	41.00

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli mit Ziegenkäse an Artischocken-Kirschtomaten Ragout	31.00
Gemüsecurry mit Kokosmilch, Shiitake Pilzen, Gemüse und Kichererbsen (Vegan)	32.00

Spargelmenü

Lauwarmer Spargel
an einer Tomaten Vinaigrette
mit Südtiroler Landschinken 24.80

Holunder-Zitronen Sorbet 4.00

Medaillon vom Kalbsfilet mit Badischem Spargel,
Sauce Hollandaise und Kratzete 48.00

Vanille-Topfenmousse
mit marinierten Erdbeeren 13.80

oder

Französische Rohmilchkäsevariation
mit Feigensenf, Trauben und Nüssen 15.00

Menüpreis 89.00

Spargelgerichte

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage 13.80

Bund Badischer Stangenspargel
an einer Sauce Hollandaise mit Kratzete oder Kartoffeln 27.80

mit Schwarzwälder Rohschinken und gekochtem Schinken + 10.80

mit Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen + 15.00

mit gebratenem Lachs und Dijonsenf Hollandaise + 17.00

mit gebratenem Rumpsteak + 19.80

Dessert

Crème brûlée mit Orangenfilets in Grand Marnier mariniert	12.80
Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Erdbeeren	12.80
Café Gourmand	14.00
„Freiburger Teller“ Mousse au chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit frischen Edel Früchten und hausgemachtem Vanilleeis	15.80
3 Kugeln hausgemachtes Sorbet	10.80
wahlweise am Tisch mit Champagner aufgegossen	15.80
Frische Buchholzer Erdbeeren mit Rhabarbersabayon und hausgemachtem Mandelrahmeis	16.00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot)	4.00
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)	4.00

Unsere Süßweinempfehlung für Sie

2021 Gewürztraminer Beerenauslese	5 cl	8.90
Weingut K.H.Johner, Bischoffingen	0.375 l	35.80