

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hirschen – Dressing	9.80
Vitello Tonnato vom Kalbsnüsschen mit kleinem Salat und Rosmarinkartoffeln	24.00
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß-sauer mariniert, mit Limette und eingelegtem Ingwer	25.80
Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel	29.80
In Butter gebratene Steinpilze im Pfännchen serviert mit frischem Baguette	26.80
Badische Flädlesuppe	9.00
Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen und Edelfischeinlage	16.00

Herbstmenu

Kürbis- Ingwerschaumsüppchen mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen	9.80
--	------



Maispouardenbrust „Winzerin Art“ auf Champagnerkraut, mit glacierten Trauben, Speck, Buttercrôutons und Kartoffelpüree	34.00
--	-------



Gratin vom Boskopapfel mit Calvados flambiert, hausgemachtes Vanilleeis und halbgeschlagene Sahne	15.00
--	-------

Menüpreis 58.00