Gans - Menü

Badischer Feldsalat
mit gebratenen Speckstreifen und Buttercroûtons 14.80

oder

Badischer Feldsalat mit gerösteter Freiland Gänseleber
und frisch gehobeltem schwarzen Albatrüffel 21.80

Deutsche Freilandgans im Ofen knusprig gebraten,
an einer Gänsejus, mit glacierten Maronen,
gefülltem Bratapfel, Apfelrotkraut
und hausgemachte Semmel- und/oder Kartoffelknödeln 48.80

Karamellisierter Boskopapfel mit Calvados flambiert,
an halbgeschlagener Sahne und hausgemachtem Vanilleeis 15.00

Menüpreis 75.80
Menüpreis mit Freiland Gänseleber 81.00

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate	kl. / gr.	9.80 / 11.80
Badische Flädlesuppe		9.80
Kürbis - Ingwerschaumsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen (vegan)		12.80
Hausgemachte Nudeln mit frisch gehobeltem schwarzem Albatrüffel	als Vorspeise 27.00 / als Hauptgericht	37.00
Hausgemachte Nudeln mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel	als Vorspeise 42.00 / als Hauptgericht	49.00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl mariniert mit frisch gehobeltem Albatrüffel	mit schwarzem Albatrüffel	28.00
	mit weißem Albatrüffel	39.00
Bretonische Jakobsmuscheln auf Selleriepüree mit weißem Trüffelschaum	mit schwarzem Albatrüffel	29.00
	mit weißem Albatrüffel	45.00
Gebratene Gänseleber auf Selleriepüree mit weißem Albatrüffel		56.00

Hauptgänge

Medaillons von der Schweinelende in Butter gebraten an einer Morchelrahmsauce mit jungem Blattspinat und hausgemachten Spätzle		32.00
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle		36.00
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes – Frites oder Bratkartoffeln		37.80
Filet vom Angusrind an weißem Trüffelschaum mit Marktgemüse und hausgemachten Nudeln	mit schwarzem Albatrüffel	51.00
	mit weißem Albatrüffel	69.00
Winterkabeljau „Winzerin Art“ an Champagnerkraut mit glacierten Trauben, Speckstreifen, Buttercroûtons und Kartoffelpüree		44.00
Hausgemachte Semmelknödel auf Blattspinat mit gebratenen Edelpilzen in Rahm		29.80

Dessert

Freiburger Teller: Hausgemachte braune und weiße Mousse au chocolat mit frischen Edelfrüchten und hausgemachtem Vanilleeis	15.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	15.80
Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon und hausgemachtem Mandelrahmeis	16.80