

Feinschmeckermenü

Lauwarmes Sashimi von der Jakobsmuschel
mit Venusmuscheln, Tomaten-Concassée und Beurre blanc 24.80

հոհոհո

Reh-Consommé mit Steinpilzravioli 16.00

հոհոհո

Brombeer-Spätburgunder - Sorbet 4.50

հոհոհո

Kalbsrückensteak -rosa gebraten- an zweierlei Saucen
mit gebratenen Edelpilzen, Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle 46.00

հոհոհո

Nougat-Parfait
mit Kaiserstühler Zwetschgenragout und Mandelstreusel 16.80

Zum Hauptgang empfehlen wir:

2020er Domaine Aline, Côtes de Castillon, Bordeaux

0.1 l	8.50
0.2 l	17.00
0.75 l	75.00

Menüpreis	99.00
ohne Consommé	89.00

Sommerkarte

Poké – Bowls

Lauwarmer Sushi Reis als Basis, mit rohen und gekochten Gemüsen, geröstetem Sesam, getrockneten Noriblättern, eingelegtem Ingwer und hausgemachter Sriracha – Mayonnaise (vegan)

19.90

dazu servieren wir Ihnen gerne:

- Sticky Ribfingers vom Simmentaler Rind +15.00
- Gebratene Garnelen mit Teriyaki-Sauce +15.00
- Tranchen vom Rinderrücken +19.00

Hauptgerichte

Sticky Ribfingers vom Simmentaler Rind (Spare Ribs ohne Knochen)
mit Glasnudelsalat, Peperoni, Schalotten und Koriander

als Vorspeise 25.00

als Hauptgericht 35.00

Beefsteak Tatar vom Simmentaler Rind, angemacht mit frischen Kräutern,
Kapern, Schalotten, Olivenöl und Eigelb
mit kleinem Salatbouquet und frisch gebackenem Brot

als Vorspeise 24.80

als Hauptgericht 33.00

Variation von sommerlichen Blatt- und Rohkostsalaten wahlweise mit

-rosa gebratenem Rumpsteak vom Angus Rind 36.80

-gebratenem Pulpo „Piri Piri“ und Chorizochips 39.80

Gerne reichen wir Ihnen dazu eine Portion Trüffelpommes 11.80

Gemüsecurry mit Kokosmilch, Shiitake Pilzen,
saisonaem Gemüse und Kichererbsen, aromatisiert mit Zitronengras,
frischem Limettensaft und Koriander (vegan) 32.00

wahlweise mit gebratenen Gambas + 12.80

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hirschen-Dressing und gerösteten Nüssen	kl. / gr.	9.80 / 11.80
Burrata auf Oxsenherztomaten-Carpaccio mit frischem Basilikum		18.90
Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet mit Olivenöl und Zitrone mariniert, mit frisch gehobeltem Burgundertrüffel		26.80
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß – sauer mariniert mit Limette und Ingwer		26.80
Ceviche vom Hamachi (Gelbflossenmakrele) mit Mango, Physalis, Chili und Koriander		28.00
Badische Flädlesuppe		9.80
Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen und Edelfischeinlage		15.00
Gazpacho Andaluz mit gebratenem Pulpo		16.80

Hauptgänge

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Pfifferlingrahmsauce, mit Sommergemüse und hausgemachten Spätzle		24.80
Badisches Rahmschnitzel vom Kalbsnüsschen mit hausgemachten Spätzle		34.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Kartoffel- und Blattsalat		34.80
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise mit Pommes-Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln		37.00
Filet vom Jungkalb -rosa gebraten- an einer Morchelrahmsauce, auf jungem Blattspinat mit Spätzle		46.00
Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit frischem Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten mit Ratatouille, Fenchel und Steinpilzrisotto		36.00
Weißer Heilbutt in Butter gebraten auf Blattspinat mit gebratenen Edelpilzen, Champagnersauce und hausgemachten Tagliatelle		46.80
Hausgemachte Steinpilzravioli an Marktgemüse mit weißem Trüffelschaum		34.00

Dessert

Crème brûlée mit Orangenfilets in Grand Marnier mariniert	12.80
Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Gartenbeeren	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
Weißer Weinbergpfirisch mit einer Holunderblütensabayon 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