

Vorspeisen und Suppen

Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk.	4,00
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hirschen-Dressing		9,80
Badisches Pilzpfännle mit Schalotten und Blattpetersilie		19,80
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß- sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer		23,80
Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet mit Rucola und Parmesan		23,80
Karotten - Ingwerschaumsüppchen mit Kokosschaum (vegan)		9,00
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage, Lachsklößchen		12,80
Hummerschaumsüppchen und Ravioli mit Jakobsmuschel und Hummer gefüllt		18,00

Tagesmenu

**Gänseleberterrinen mit Madeiragelee,
Waldorfsalat und hausgemachtem Brioche** 26,00

**Kalbsfilet an zweierlei Saucen
mit Schwarzwälder Steinpilzen,
Marktgemüse und Spätzle** 45,00

**Kaiserstühler Zwetschgengratin
mit hausgemachtem Mandelrahmeis** 14,00

oder

**Französische Rohmilchkäsevariation
mit Feigensenf, Trauben und Nüssen** 14,00

Menüpreis 75,00

Feinschmeckermenü

**Gratin von bretonischen Jakobsmuscheln
mit Champagnersauce überbacken,
Tomate und Basilikum**

21,80

**Auberginenröllchen mit Walnusspaste gefüllt,
Rucola und Granatapfelkernen**

18,60

Brombeer - Spätburgunder Sorbet

4,00

**Filet vom Simmentaler Rind
mit gebratener Gänseleber,
Blattspinat und Steinpilzrisotto**

48,00

**Freiburger Teller:
Mousse au Chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade
mit frischen Früchten und Mandelrahmeis**

14,00

Menüpreis 92,00 pro Person

Hauptgänge

3 Fleischküchle vom Grill mit gebratenen Edelpilzen, an einer Rahmsauce mit grünen Bohnen und Spätzle	21,80
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle	28,00
Sticky Ribfingers vom Simmentaler Rind (Spare Ribs ohne Knochen) mit Glasnudelsalat, Peperoni, Schalotten und Koriander	29,80
Badische Kalbsleber geröstet <u>oder</u> sauer mit Bratkartoffeln (tagesfrisch nach Verfügbarkeit)	29,80
Wildschweinragout in Spätburgundersauce geschmort, mit Steinpilzen, Marktgemüse, gefüllter Preiselbeerapfel und Spätzle	29,80
Rumpsteak vom Simmentaler Rind –rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise und Bratkartoffeln	32,00
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen (mit Schinken und Käse gefüllt) Marktgemüse und Pommes- Frites	32,00
Filet vom Simmentaler Rind an einer Morchelrahmsauce, auf Blattspinat und Spätzle	42,00
Hausgemachte Steinpilzravioli auf Blattspinat mit weißem Trüffelschaum	29,80
Medaillon vom schottischen Lachs mit gebratenen Edelpilzen, an einer Champagnersauce mit Gemüsetagliatelle	29,80
Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten, Ratatouille und Steinpilzrisotto	29,80
Filet vom Island Kabeljau in Nussbutter gebraten mit Balsamico- Linsen und Salzkartoffeln	38,00

Dessert

1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot)		4,00
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)		4,00
Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei)		8,50
Mousse au Chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit Vanilleeis und Eierlikör		13,80
3 Kugeln Sorbet im Glas am Tisch mit Champagner aufgegossen		13,80
Café Gourmand		14,00
Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon und Mandelrahmeis		15,00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, eingemachte Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtes Vanilleeis		15,00
2018er Gewürztraminer, Spätlese, Weingut K.H. Johner, Bischoffingen	5 cl	4,00
	0,375 l	26,80

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Digestif Karte