

**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

## 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
- gebratenen Gambas „Piri Piri“ 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
Gebratene Jakobsmuschel an einem kleinen Feinschmeckersalat mit Champagnersauce, Tomate und Basilikum		22.80
Vitello Tonnato vom Kalbsnüsschen mit kleinem Salat und Rosmarinkartoffeln		25.80
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß – sauer mariniert mit Limette und Ingwer		26.80
Badische Flädlesuppe		9.80
Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen und Edelfischeinlage		15.00

## 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		36.00
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
Pulpo „Piri Piri“ in Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch und frischem Thymian gebraten mit spanischer Chorizo und hausgemachte Tagliatelle		38.00
Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat mit einer Champagnersauce überbacken und hausgemachte Tagliatelle		45.00
Hausgemachte Steinpilzravioli an Marktgemüse mit weißem Trüffelschaum		32.00

## 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