

## Vorspeisen und Suppen

Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk.	4,00
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hirschen-Dressing		9,80
Badischer Feldsalat mit Hausdressing, Speckstreifen und Buttercroûtons		12,80
Badischer Feldsalat mit hausgemachtem Gänseleberparfait und schwarzem Albatrüffel		19,80
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß-sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer		23,80
Badische Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch		8,60
Kürbis - Ingwerschaumsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen (vegan)		9,00
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage, Lachsklößchen		12,80

## Tagesmenu

**Gebratene Gambas  
„Don Alfredo“** 23,80

\*\*\*\*

**Filet vom Simmentaler Rind  
-rosa gebraten-  
an einer Morchelrahmsauce,  
mit Blattspinat und Spätzle** 42,00

\*\*\*\*

**Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,  
eingemachten Kirschen,  
Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis** 15,00

oder

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

**Menüpreis 72,00**

## Hauptgänge

3 Fleischküchle vom Grill mit gebratenen Edelpilzen, an einer Rahmsauce mit Marktgemüse und Spätzle	21,80
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle	28,00
Wildragout von Frischling und Reh mit Marktgemüse, 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
Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Edelpilzen (Steinpilze, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge und Steinchampignons) und einer Pilzrahmsauce	29,80
Hausgemachte Steinpilzravioli auf Blattspinat mit weißem Trüffelschaum	29,80
Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat, mit einer Champagnersauce überbacken und Tagliatelle	42,00
Filet vom Loup de mer in Olivenöl, mit Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten, Ratatouille und Steinpilzrisotto	29,80
Filet vom Island Kabeljau „Winzerinnen Art“ auf Champagnerkraut, mit glacierten Trauben, Speck und Kartoffelpüree	36,00
Filet vom schottischen Lachs an einer Champagnersauce mit Blattspinat, gebratenen Pfifferlingen und hausgemachten Tagliatelle	29,80

## 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

## Unsere Süßweinempfehlung für Sie

2017er Sonnenuhr, Riesling Auslese Weingut Wegeler, Rheingau	5 cl	7,90
---	------	------

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Digestif Karte