Wildmenü

Wildpaté mit Nussbutterbrioche und Feldsalat 18.80

Klare Wildconsommé mit Wildbrätspätzle und Gemüsestreifen 14.80

Rücken und Nüsschen vom Hirschkalb
-rosa gebraten-
mit Edelpilzen, Zweierlei Saucen, Marktgemüse und Bubenspitz 48.80

Nougat-Parfait auf Kaiserstühler Zwetschgenragout
mit Haselnusscrumble 15.00

4-Gang	**98.00**
ohne Consommé	**86.00**

Wild-Vorspeisen

Luftgetrockneter Hirschschinken auf geröstetem Sauerteigbrot 24.80
mit Olivenöl, Parmesan und gereiftem Balsamico verfeinert

Carpaccio vom Rehrücken -mit Kräutern ummantelt-
mariniert mit Olivenöl und eingemachtem Senf 28.00

Wild-Hauptgänge

Wildfleischküchle an einer Wildrahmsauce mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle	25.80
Wildragout **(Fleisch nach Jagd)** mit Bratapfel, Rotkraut und Serviettenknödel	31.80
Sauerbraten vom Wildschwein, mit Bratapfel, Rotkraut und hausgemachten Tagliatelle	32.00
Pfeffergeschnetzeltes aus der Keule **(Fleisch nach Jagd)** -mit Cognac flambiert- dazu Marktgemüse und Bratkartoffeln	34.80
Rehschnitzel aus der Keule -in einer Haselnusspanade- mit kalt gerührten Preiselbeeren, Rosenkohl und „Steirischen Spätzle“	38.00
Rücken vom Frischling -rosa gebraten- unter einer Kräuterkruste mit Honig-Rotwein-Zwiebeln, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	43.80

Für 2 Personen:

Ganze Brust von der Barbarieente -am Tisch tranchiert- mit Marktgemüse und Kartoffelpüree	**pro Person**	39.80

Feinschmeckermenü

Badischer Feldsalat
mit gebratenen Speckstreifen und Buttercroûtons 14.80

Hummerschaumsüppchen mit Krustentiereinlage 18.00

Sorbet vom Boskopapfel mit Calvados 4.50

Filet vom Angusrind -rosa gebraten-
an einer Morchelrahmsauce
mit Blattspinat und hausgemachten Spätzle 48.00

Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon
und hausgemachtem Mandelrahmeis 17.00

Menüpreis 98.00

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate	kl. / gr.	9.80 / 11.80
3 Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert		16.00
Badische Flädlesuppe		9.80
Hausgemachte Nudeln mit frisch gehobeltem Albatrüffel		
als Vorspeise mit schwarzem Albatrüffel		27.00
als Vorspeise mit weißem Albatrüffel		42.00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl mariniert mit frisch gehobeltem Albatrüffel		
als Vorspeise mit schwarzem Albatrüffel		28.00
als Vorspeise mit weißem Albatrüffel		39.00
Gebratene Gänseleber auf Selleriepüree mit weißem Albatrüffel		56.00

Hauptgänge

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Kalbsrahmsauce mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle	24.00
Medaillons von der Schweinelende -in Butter gebraten- mit Rahmsauce, gebratenen Pilzen, Wirsing und hausgemachten Spätzle	26.80
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle	35.80
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise mit Pommes – Frites **oder** Bratkartoffeln	38.00
Variation von frischen Edelfischen **(variiert nach Tagesangebot)** auf Blattspinat mit einer Champagnersauce überbacken und hausgemachten Nudeln	46.00
Hausgemachte Nudeln mit frisch gehobeltem Albatrüffel	
als Hauptgericht mit schwarzem Albatrüffel	37.00
als Hauptgericht mit weißem Albatrüffel	49.00
Hausgemachte Steinpilzravioli mit frisch gehobeltem Albatrüffel	
als Hauptgericht mit schwarzem Albatrüffel	39.80
als Hauptgericht mit weißem Albatrüffel	54.00

Dessert

3 Kugeln hausgemachtes Eis mit Sahne	12.00
Sorbetvariation mit frischen Früchten	15.00
Topfenmousse auf Marillenkompott mit Spekulatiuscrumble	16.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	16.80