

❖ DIE DIAMANTEN AUS ALBA ❖

sind eingetroffen!

Pochiertes Bio-Ei auf frischem Brioche mit gehobeltem weißem Albatrüffel und Rahmspinat	als Vorspeise	44.00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl mariniert mit frisch gehobeltem Albatrüffel	als Vorspeise mit schwarzem Albatrüffel	26.00
	als Vorspeise mit weißem Albatrüffel	39.00
Gebratene Gänseleber auf Selleriepüree mit weißem Albatrüffel	als Vorspeise	56.00
Hausgemachte Nudeln mit frisch gehobeltem schwarzem Albatrüffel	als Vorspeise 26.00 / als Hauptgericht	36.00
Hausgemachtes Trüffelrisotto mit frisch gehobeltem schwarzem Albatrüffel	als Vorspeise 26.00 / als Hauptgericht	36.00
Hausgemachte Nudeln mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel	als Vorspeise 42.00 / als Hauptgericht	49.00
Hausgemachtes Trüffelrisotto mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel	als Vorspeise 42.00 / als Hauptgericht	49.00
Hausgemachte Steinpilzravioli mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel	als Vorspeise 42.00 / als Hauptgericht	49.00

❖ Trüffelmenü ❖

Bretonische Jakobsmuscheln
auf Selleriepüree mit weißem Trüffelschaum
als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel 29.00
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel 45.00

❖❖❖

Hausgemachte Kartoffelrahmsuppe
mit frischem Albatrüffel
als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel 18.00
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel 33.00

❖❖❖

Filet vom Kalb
an weißem Trüffelschaum mit Marktgemüse
und hausgemachten Nudeln
als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel 49.00
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel 69.00

❖❖❖

Freiburger Teller: Hausgemachte braune und weiße Mousse au chocolat
mit frischen Edel Früchten und hausgemachtem Vanilleeis 15.00

Menü mit schwarzem Albatrüffel 106.00
Menü mit weißem Albatrüffel 156.00
auf Wunsch mit gebratener Gänseleber 14.00 zusätzlich



• Hirschen - Menü •

Französische Wachtelbrust auf gebratenen Steinpilzen 24.00

•••••

Medaillons vom Seeteufel
mit Schmortomaten-Relish, Blattspinat und Rosmarin-Kartoffelpüree 39.80

•••••

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern, eingemachten Kirschen,
Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis 16.80

Menüpreis 79.00

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit gerösteten Kernen kl. / gr. 9.80 / 11.80

Badische Flädlesuppe 9.80

Klare französische Fischsuppe mit Lachsklößchen und Edelfischeinlage 15.00

Beefsteak Tatar vom Simmentaler Rind mit frischen Kräutern,
Zwiebeln, Olivenöl und Eigelb angemacht, an kleinem Salatbouquet
und frisch gebackenem Brot als Vorspeise 24.80
als Hauptgericht 34.80

Gerne reichen wir Ihnen dazu eine Portion Trüffelpommes +11.80

Carpaccio vom Yellowfin Tuna
süß – sauer mariniert mit Limette und Ingwer 26.80

Wildfang Rotgarnelen „Piri-Piri“
in Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch und frischem Thymian gebraten 28.00

Fleisch

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Pfifferlingsauce, mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle	25.80
Badisches Rahmschnitzel vom Kalbsnüsschen mit hausgemachten Spätzle	35.00
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise mit Pommes – Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln	37.80
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen (mit Schinken und Käse gefüllt) mit Marktgemüse und Pommes – Frites	38.00
Bäckchen vom Jungkalb in Spätburgundersauce geschmort, an Rosenkohl und Kartoffelpüree	38.00
Rib-Eye-Steak vom Simmentaler Rind an einer Sauce Bordelaise mit jungen Bohnen und Trüffelpommes	44.00
Kalbsrückensteak -rosa gebraten- an zweierlei Saucen mit gebratenen Edelpilzen, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	46.00

Fisch

Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit frischem Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten mit Ratatouille, Fenchel und Steinpilzrisotto	38.00
Ganze bretonische Seezunge in Butter gebraten, mit Blattspinat und Dampfkartoffeln	49.80

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu	9.80
Crème brûlée mit Orangenfilets in Grand Marnier mariniert	12.80
Café Gourmand	14.00
3 Kugeln hausgemachtes Sorbet	10.80
wahlweise am Tisch mit Champagner aufgegossen	15.80
Weißer Weinbergpfirisch mit einer Holunderblütensabayon und hausgemachtem Mandelrahmeis	16.00
Nougat-Parfait mit Kaiserstühler Zwetschgenragout und Mandelstreusel	16.80
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