

Feinschmeckermenü

Gebratene Jakobsmuscheln mit Feinschmeckersalat,
confierten Tomaten, Basilikum und Champagnersauce 24.80

Hummerschaumsüppchen
mit Krustentiereinlage 19.80

Grapefruit - Sorbet 4.50

Barbarie Entenbrust an einer Geflügel-Glace
mit winterlichem Gemüse und Kartoffelpüree 43.00

Karamellierter Boskopapfel mit Calvados flambiert,
an halbgeschlagener Sahne und hausgemachtem Vanilleeis 15.00

Menüpreis 93.00
ohne Hummersuppe 79.00

♣ 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	28.00
	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 27.00 / als Hauptgericht	37.00
Hausgemachtes Trüffelrisotto mit frisch gehobeltem schwarzem Albatrüffel	als Vorspeise 27.00 / als Hauptgericht	37.00
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 44.00 / als Hauptgericht	54.00

♣ 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 19.00
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 51.00
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 109.00
Menü mit weißem Albatrüffel 157.00
auf Wunsch mit gebratener Gänseleber 15.00 zusätzlich

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit gerösteten Kernen	kl. / gr.	9.80 / 11.80
Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk.	4.80
Badische Flädlesuppe		9.80
Kürbis - Ingwerschaumsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen (vegan)		12.80
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen		15.00
Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Buttercrôutons		15.80
Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian gratiniert, auf geröstetem Weißbrot, an gemischten Blattsalaten		18.00
Gebratene Gambas „Piri- Piri“ im Pfännchen serviert mit frischem Brot		26.80
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß-sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer		27.80

Fleisch

Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle		34.00
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes – Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln		34.00
Filet vom Angusrind –rosa gebraten- an einer Morchelrahmsauce, mit Blattspinat und hausgemachten Spätzle		46.00

Fisch

Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten, mit Ratatouille, Fenchel und Steinpilzrisotto		36.00
Filet vom Wildfang Pazifikheilbutt mit Oliven-Salzzitronenkruste überbacken an Schmortomaten-Relish, Artischockenpüree und Steinpilzrisotto		48.00
Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat mit einer Champagnersauce überbacken und hausgemachten Tagliatelle		48.00

Vegetarisch

Hausgemachte Ziegenkäseravioli auf Rote-Beete-Ragout und Kürbisschaum		32.80
---	--	-------

Dessert

Crème brûlée mit Orangenfilets	12.80
Kürbis-Krokantparfait auf Kürbiskompott	13.80
Café Gourmand	14.80
Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf, Trauben und Nüssen	15.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	15.80
Sorbetvariation mit frischen Früchten	16.00
Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon und hausgemachtem Mandelrahmeis	16.80
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)	4.00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot) wahlweise aufgegossen mit Champagner	4.00 + 5.00

Unsere Süßweinempfehlung für Sie

2021 Gewürztraminer Beerenauslese	5 cl	8.90
Weingut K.H.Johner, Bischoffingen	0.375 l	35.80