

🍷 Feinschmeckermenü 🍷

Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet
mit Olivenöl mariniert und Parmesan 25.80

🍷🍷🍷

Hummerschaumsüppchen mit Hummerravioli 19.80

🍷🍷🍷

Grapefruit - Sorbet 4.50

🍷🍷🍷

Kalbsfilet -rosa gebraten-
an einer Morchelrahmsauce
mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle 48.00

🍷🍷🍷

„Freiburger Teller“
Mousse au chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade
mit frischen Edel Früchten und hausgemachtem Vanilleeis 16.00

Menüpreis 110.00

Hirschenmenü

Bärlauchrahmsuppe mit geräuchertem Lachs

16.00

Rib-Eye-Steak vom Angusrind
-an einer Pfefferrahmsauce-
mit Marktgemüse und Bratkartoffeln

43.80

Crème brûlée
mit marinierten Orangenfilets

12.80

Menüpreis

69.00

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate
mit gerösteten Kernen und Nüssen

kl. 10.80
gr. 13.80

Badische Flädlesuppe

10.80

Klare französische Fischsuppe
mit Edelfischeinlage, Lachsklößchen und Hummerravioli

17.80

Halbes Dutzend Fines de Claire Austern mit Zitrone

19.80

Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß-sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer

27.80

Fleisch

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Spätzle	25.80
Medaillons von der Schweinelende in Butter gebraten an einer Morchelrahmsauce mit jungem Blattspinat und hausgemachten Spätzle	34.00
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle	34.80
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Kartoffel- und Blattsalat	36.80
Rumpsteak -rosa gebraten- an einer Sauce Bordelaise mit Kräuterbutter und Pommes – Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln	37.80

Fisch

Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten mit Ratatouille, Fenchel und Steinpilzrisotto	38.00
Ganze bretonische Seezunge in Butter gebraten mit Blattspinat und Dampfkartoffeln	52.00

Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi in Bärlauchrahm, Kirschtomaten, Parmesan und Ruccola	34.00
Hausgemachte Steinpilzravioli an Marktgemüse mit Trüffelschaum	34.80

Dessert

Topfenmousse auf Marillenkompott	13.80
Mousse au chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit Eierlikör	14.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	16.00
3 Kugeln hausgemachtes Sorbet, am Tisch mit Champagner aufgegossen	17.00
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)	4.50
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot) wahlweise aufgegossen mit Champagner	4.50 + 5.00

Unsere Süßweinempfehlung für Sie

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