

Vorspeisen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit gerösteten Kernen	kl. / gr.	9.00 / 11.80
Französische Gillardeau Austern mit Zitrone, auf Eis serviert	Stk.	4.50
Rotkrautsalat, Belugalinsen und Kirchererbsen an Orangenfilets und gerösteten Paranüssen mit orientalischen Gewürzen (vegan)		16.80
Carpaccio von bunter Beete mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen		18.00
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß – sauer mariniert mit Limette und Ingwer		26.00
Beefsteak Tatar vom Simmentaler Rind, angemacht mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Olivenöl und Eigelb mit kleinem Salatbouquet und frisch gebackenem Brot	als Vorspeise als Hauptgericht	24.00 32.00
gerne reichen wir Ihnen dazu eine Portion Trüffelpommes		11.80

Suppen

Badische Flädlesuppe		9.00
Kürbis - Ingwerschaumsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen (vegan)		11.80
Kleiner Linsen-Kokos-Dal (vegan) mit gebratener Jakobsmuschel		13.80 +4.00
Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen und frischen Edelfischen		15.00
Hummerschaumsuppe mit Krustentiereinlage		18.00
Rehconsommé mit gefüllten Morcheln		18.00