

Vorspeisen und Suppen

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
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß-sauer mariniert, mit Limette und eingelegtem Ingwer	25.80
Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Buttercrôutons	14.80
Badische Flädlesuppe mit Kraftbrühe	9.80
Hummerschaumsüppchen mit Krustentiereinlage	16.00

Hauptgänge

Ragout von Hirsch und Reh mit gefülltem Bratapfel, Rahmwirsing, Apfelrotkraut, gebratenen Steinpilzen und Spätzle	34.00
Deutsche Freilandgans im Ofen knusprig gebraten, an einer Gänsejus, mit glacierten Maronen, gefülltem Bratapfel, Apfelrotkraut und hausgemachte Semmel- <u>oder</u> Kartoffelknödel	47.80
Hausgemachte Nudeln mit frisch gehobeltem Albatrüffel	
	als Hauptgericht mit schwarzem Albatrüffel 36.00
	als Hauptgericht mit weißem Albatrüffel 49.00
Zweierlei vom Kalb – Filet rosa gebraten und geschmorte Bäckchen - an Rahmwirsing mit hausgemachten Spätzle	45.00
Hausgemachte Semmelknödel auf Blattspinat mit Steinpilzen in Rahm	32.00
Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat, mit einer Champagnersauce überbacken und Nudeln	49.00
Filet vom Winterkabeljau auf Blattspinat an einer Beurre Blanc mit Dampfkartoffeln	45.00

Weihnachtsmenu

Gänseleberterrinen mit Madeira Gelee,
badischem Feldsalat,
italienischem Wintertrüffel und frisch gebackenem Brioche 26.80

Sorbet von der rosa Grapefruit 4.00

Tranche vom Simmentaler Rinderrücken
-rosa gebraten-
an einer Sauce Bèarnaise,
mit Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin 45.00

Nougatmousse und weiße Mousse au chocolat
auf marinierten Orangen 14.00

Menüpreis 87.00

Dessert

Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 12.00

3 Kugeln hausgemachtes Eis mit Sahne 9.80

3 Kugeln Sorbet im Glas mit frischen Früchten 12.80

Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon
und hausgemachtem Mandelrahmeis 15.00

*Frohe
Weihnachten*