

*Wir kochen mit frischen Zutaten, die nach tagesaktuellem Angebot unserer Lieferanten bestellt werden. Daher kann die im Internet abgebildete Speisekarte leicht zu der im Restaurant gereichten Karte abweichen.*

### Vorspeisen und Suppen

Frische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stück	3,50
Karotten-Ingwer Schaumsüppchen mit Kokosmilch		9,00
Hausgemachte Spargelrahmsuppe mit Spargeleinlage		8,00
Französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Hummerravioli		14,00

### Abendmenu

**Gratin von bretonischen Jakobsmuscheln  
auf Blattspinat, mit Tomate und Basilikum** 21,00

oder

**Carpaccio vom Rinderfilet  
mit frisch gehobeltem schwarzen Burgundertrüffel** 24,00

\*\*\*\*\*

**Sorbet von der Holunderbeere** 3,50

\*\*\*\*\*

<b>Medaillon vom Kaiserstühler Milchkalbsfilet mit Opfinger Spargel, Sauce Hollandaise und Kratzete</b>	<b>Filet vom bretonischen Seeteufelrücken auf Wokgemüse, mit Kokosschaum und Basmatireis</b>
---	--

als einzelnes Gericht 42,00

als einzelnes Gericht 48,00

\*\*\*\*\*

**Freiburger Teller  
Variation von hausgemachter brauner und weißer Mousse au chocolat  
mit frischen Edel Früchten und Vanilleeis** 15,00

oder

**Französische Rohmilchkäse  
Tomme de Savoie, Reblochon und Coulommiers  
mit Feigensenf** 12,00

**Menüpreis 69,00**

### Besondere Empfehlungen

**Bund Opfinger Spargel an einer Sauce Hollandaise, mit Kartoffeln oder  
klassischen oder knusprigen Kratzete** 24,00

- mit gemischtem Schinkenteller 32,00
- mit Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen 40,00
- mit gebratenem Kalbsrückensteak 42,00
- mit Filet vom schottischen Lachs 36,00

Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit frischem Thymian, Knoblauch  
und Peperoni gebraten mit Marktgemüse und Steinpilzrisotto 28,00

Grüner und weißer Stangenspargel aus Opfingen  
mit hausgemachten Steinpilzravioli 26,00

Variation von frischen Edelfischen (Steinbutt, Seeteufel, Loup de mer)  
an einer Champagnersauce, mit Spinat und Nudeln 42,00