

## Vorspeisen und Suppen

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert                  | Stück | 4,00  |
| Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Butter-Crôutons          |       | 12,00 |
| Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen, Edelfischeinlage und Hummerravioli |       | 14,00 |
| Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und gerösteten Kürbiskernen       |       | 9,00  |
| Pilzpfännle von frischen Steinpilzen und Schwarzwälder Pfifferlingen          |       | 21,80 |

## Unser Gans-Menü

**Badischer Feldsalat  
mit unserem Hausdressing angemacht,  
gebratene Speckstreifen und Buttercroutons**

**12,00**

\*\*\*\*

**Deutsche Freilandgans  
-im Ofen knusprig gebraten-  
an einer Gänsejus  
mit glacierten Maronen, gefülltem Bratapfel,  
Apfelrotkraut, hausgemachte Semmel- und Kartoffelknödel**

**38,80**

\*\*\*\*

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

**15,00**

**Menüpreis 59,00 Euro pro Person**

## Besondere Empfehlungen

|  |       |
|--|-------|
| Filet vom weißen Pazifikkheilbutt in Butter gebraten<br>mit frischen Schwarzwälder Steinpilzen an einer Beurre blanc, Marktgemüse und Nudeln | 38,00 |
| Filet vom Loup de mer in Olivenöl, Thymian, Knoblauch und<br>Peperoni gebraten, mit Marktgemüse und Steinpilzrisotto                         | 32,00 |
| Lammhaxe mit Thymian und Rosmarin im Ofen geschmort, dazu frische Bohnen,<br>Ratatouille und Kartoffel-Kürbispüree                           | 32,00 |
| Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen mit Schinken und Käse gefüllt,<br>Marktgemüse und Pommes-frites  | 34,00 |