

*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

|   |             |              |
|---|-------------|--------------|
| <b>Bretonische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert</b>            | <b>Stk.</b> | <b>2,80</b>  |
| Kürbis-Ingwer-Schaumsüppchen mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen       |             | 9,00         |
| Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen, Edelfischeinlage und Hummerravioli |             | 14,00        |
| Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Buttercrôutons                     |             | 11,00        |
| <b>Feinschmeckersalat mit kanadischem Hummer und Beurre Blanc</b>             |             | <b>28,00</b> |

### Abendmenu

|  |                  |   |
|--|------------------|---|
| <b>Badischer Feldsalat mit frischer gebratener Gänseleber<br/>und schwarzem Trüffel</b>  |                  | <b>21,00</b>  |
| <u>oder</u>  |                  |   |
| <b>Carpaccio vom Bonito (Thunfisch)<br/>mit Olivenöl und Limette mariniert dazu eingelegtem Ingwer</b>                                   |                  | <b>24,00</b>  |
| *****  |                  |   |
| <b>Sorbet von der rosa Grapefruit</b>  |                  | <b>3,50</b>   |
| ****   |                  |   |
| <b>Rückensteak<br/>vom Kaiserstühler Milchkalb<br/>-rosa gebraten-<br/>an zweierlei Saucen,<br/>mit Gemüse vom Markt<br/>und Spätzle</b> |                  | <b>Gratin von schottischem Lachs<br/>und gebratener Jakobsmuschel,<br/>mit Champagnersauce überbacken,<br/>auf Blattspinat,<br/>Shiitake – Pilze<br/>und Nudeln</b> |
| <b>als einzelnes Gericht 42,00</b>   |                  | <b>als einzelnes Gericht 38,00</b>  |
| *****  |                  |   |
| <b>Café Gourmand</b>   |                  | <b>15,00</b>  |
| <u>oder</u>  |                  |   |
| <b>Französische Rohmilchkäse<br/>Tomme de Savoie, Reblochon und Chaource<br/>mit Feigensenf</b>  |                  | <b>12,00</b>  |
|  | <b>Menüpreis</b> | <b>72,00</b>  |

### Besondere Empfehlungen

|   |       |
|---|-------|
| Hausgemachte Kartoffeltaschen gefüllt mit Hokkaidokürbis<br>auf frischem Blattspinat und Gemüseperlen                               | 28,00 |
| Rehragout in einer Spätburgundersauce geschmort, mit Edelpilzen,<br>Rotkraut, Wirsing, gefülltem Bratapfel und Spätzle              | 28,00 |
| Filet vom Island Kabeljau in Butter gebraten, an einer Beurre Blanc<br>auf Blattspinat, mit gebratenen Shiitake - Pilzen und Nudeln | 38,00 |