

Vorspeisen und Suppen

Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Buttercroutons	11,00
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit frischem schwarzem Albatrüffel	18,00
Hokkaido Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und gerösteten Kürbiskernen (Vegan)	8,00

Hauptgerichte

Deutsche Freilandgans –im Ofen knusprig gebraten-an einer Gänsejus, mit glacierten Maronen, Apfelrotkraut und hausgemachte Semmel- oder Kartoffelknödel	38,00
Badisches Kalbsrahmschnitzel aus der Hüfte geschnitten mit hausgemachten Spätzle	28,00
Gemüsecurry mit Kokosmilch, frischen Shiitake Pilzen und Kichererbsen, aromatisiert mit Zitronengras, frischem Limettensaft und Koriander (Vegan)	24,80
wahlweise mit Jakobsmuschel	+ 8,00

Dessert

Variation von hausgemachter brauner und weißer Valhrona mousse au chocolat	8,00
Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei)	9,00

Unsere Weinempfehlung

2016er	Ihringer Winklerberg, Spätburgunder Ortswein, trocken Weingut Dr. Heger, Ihringen	0,75l	18,00
2012er	Château du Grande Chambellan Lalande de Pomerol	0,75l	22,00
2018er	Ihringer Winklerberg Erste Lage Chardonnay, Barriqueausbau, trocken Weingut Dr. Heger, Ihringen	0,75l	26,00
2019er	Grauburgunder Oktav Kabinett, trocken Weinhaus J. Heger, Ihringen	0,75l	14,80