

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

Bretonische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk.	2,80
Kürbis- Ingwersüppchen mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen		9,00
Kartoffelsuppe mit frisch gehobeltem schwarzen Burgundertrüffel		18,00
Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Buttercroutons : normale Portion		11,00
	kleine Portion	9,00

Mittagsmenu

**Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen, Edelfischeinlage
und Hummerravioli** 14,00

oder

**Carpaccio vom Bonito (Thunfisch) mit Olivenöl und Limette mariniert
und eingelegter Ingwer** 16,80

**Geschnetzeltes Rehfilet
an einer Wildrahmsauce
mit Apfelrotkraut, Rosenkohl,
gefülltem Bratapfel
und Spätzle**

als einzelnes Gericht 26,80

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

als einzelnes Gericht 26,80

**Hausgemachte Steinpilzravioli
mit Gemüse vom Markt an weißem Trüffelschaum**

als einzelnes Gericht 24,00

**Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon
und hausgemachtem Vanilleeis** 12,80

oder

**Dreierlei französische Rohmilchkäse
mit Burgundertrauben und Nüssen** 12,00

Menüpreis 42,00

Besondere Empfehlungen

Rehragout in einer Spätburgundersauce geschmort mit frischen Pfifferlingen, Marktgemüse, gefülltem Bratapfel und Spätzle	26,80
Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce mit Marktgemüse und Bratkartoffeln	16,80
Ribeye-Steak vom Black Angus-Rind an einer Sauce Béarnaise mit Marktgemüse und Trüffel-Parmesan-Pommes-frites	34,00