

## Vorspeisen und Suppen

Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk	4,00
Carpaccio vom Bonito (Thunfisch) mit Limette mariniert und eingelegtem Ingwer		24,00
Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen, Edelfischeinlage und Hummerravioli		14,00
Hokkaido –Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und gerösteten Kürbiskernen		9,00
Badische Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch		7,80

## Gänsemenü

### **Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Buttercrôutons**

**12,00**

**\*\*\*\***

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

**38,80**

**\*\*\*\*\***

### **Freiburger Teller: Braune und weiße mousse au chocolat mit frischen Früchten und Vanilleeis**

**15,00**

**Menüpreis 59,00**

## Besondere Empfehlungen

Hausgemachte Ravioli mit Schwarzwälder Steinpilzen gefüllt und Marktgemüse	24,00
Kalbsbäckle in einer Spätburgundersauce geschmort, mit frischen Pfifferlingen, Marktgemüse und Spätzle	28,00
Rehragout in einer Spätburgundersauce geschmort, mit frischen Pfifferlingen Marktgemüse, Spätzle oder Kroketten	32,00
Filet vom Loup de mer in Olivenöl, Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten, Marktgemüse und Steinpilzrisotto	28,00
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen mit Schinken und Käse gefüllt, Marktgemüse und Pommes Frites	32,00