

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

Karotten-Ingwersüppchen mit Kokosmilch	9,00
Badische Flädlesuppe mit Schnittlauch	7,80
Hausgemachte Spargelrahmsuppe mit Spargel einlage	9,00
Hausgemachte Rahmsuppe vom Atlantikhummer mit Hummerravioli	14,00

Mittagsmenu

**Badischer Feldsalat
mit gebratenen Speckstreifen und Buttercrôutons** 11,00

oder

**Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl mariniert,
frisch gehobelter Parmesan** 16,80

**Badische Kalbsschulter
-im Ofen geschmort-
mit Kalbsrahmsauce
Marktgemüse,
Spätzle oder Krokette**

als einzelnes Gericht 26,80

**Filet vom Island Kabeljau
-in Butter gebraten-
an einer Beurre blanc
auf Blattspinat
mit Shiitake Pilzen und Nudeln**

als einzelnes Gericht 28,00

**Hausgemachte Kartoffeltaschen gefüllt mit Hokkaidokürbis
auf frischem Blattspinat und Gemüseperlen**

als einzelnes Gericht 26,00

**Crème brûlée und Panna Cotta
mit Orangenfilets** 12,00

oder

**Französische Rohmilchkäse
Tomme de Savoie, Reblochon und Pont-l'Évêque
mit Feigensenf** 12,00

Menüpreis 42,00

Besondere Empfehlungen

**Frischer deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise, Kratzete
und Kalbsrückensteak** 42,00

**Frischer deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise, Kratzete
und gemischtem Schinken** 34,00

Hausgemachte Tagliatelle mit weißem Trüffelschaum
und frisch gehobeltem schwarzen Wintertrüffel aus dem Piemont 34,00

Filet vom Loup de mer in Olivenöl, Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten,
mit frischem Marktgemüse und Steinpilzrisotto 28,00

Knusprig gebratene Kartoffelrösti mit frischen Steinchampignons
und geschnetzeltem Kalbsfilet Zürcher Art 28,00