

Vorspeisen und Suppen

| | | |
|--|------|-------|
| Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert | Stk. | 4,00 |
| Badischer Feldsalat mit Hausdressing, Speckstreifen und Buttercroûtons | | 12,80 |
| Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hirschen-Dressing | | 9,80 |
| Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet mit Rucola und Parmesan | | 23,80 |
| Kürbis - Ingwerschaumsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen (vegan) | | 9,00 |
| Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage, Lachsklößchen | | 12,80 |
| Badisches Schneckensüppchen mit frischen Kräutern | | 12,00 |

Tagesmenu

**Carpaccio vom Yellowfin Tuna
süß - sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer** 23,80

**Tranche vom Rinderrücken an einer Sauce Béarnaise
mit jungen Bohnen und Trüffelpommes** 38,00

**Kaiserstühler Zwetschgengratin
mit hausgemachtem Mandelrahmeis** 14,00

oder

**Französische Rohmilchkäsevariation
mit Feigensenf, Trauben und Nüssen** 14,00

Menüpreis 72,00

DIE DIAMANTEN AUS ALBA

sind eingetroffen!

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Rühreier „de luxe“ mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel und Rahmspinat | 44,00 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl mariniert mit frisch gehobeltem Albatrüffel | |
| als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel | € 26,00 |
| als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel | € 39,00 |
| Gebratene Gänseleber auf Selleriepüree mit weißem Albatrüffel | 54,00 |
| Hausgemachte Nudeln mit frisch gehobeltem schwarzem Albatrüffel | |
| als Vorspeise 23,00 / als Hauptgericht | 33,00 |
| Hausgemachtes Trüffelrisotto mit frisch gehobeltem schwarzem Albatrüffel | |
| als Vorspeise 23,00 / als Hauptgericht | 33,00 |
| Hausgemachte Nudeln mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel | |
| als Vorspeise 37,00 / als Hauptgericht | 48,00 |
| Hausgemachtes Trüffelrisotto mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel | |
| als Vorspeise 37,00 / als Hauptgericht | 48,00 |
| Hausgemachte Steinpilzravioli mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel | |
| als Vorspeise 37,00 / als Hauptgericht | 48,00 |

Trüffelmenu

Bretonische Jakobsmuscheln
auf Selleriepüree
und weißem Trüffelschaum

als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel € 23,00
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel € 38,00

☺ ☺ ☺

Hausgemachte Kartoffelrahmsuppe
mit frischem Albatrüffel

als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel € 18,00
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel € 33,00

☺ ☺ ☺

Medaillons vom Kalbsfilet
an weißem Trüffelschaum mit Marktgemüse
und hausgemachten Nudeln

als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel € 45,00
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel € 66,00

☺ ☺ ☺

Freiburger Teller: Hausgemachte braune und weiße Mousse au chocolat
mit frischen Edelfrüchten und hausgemachtem Vanilleeis

€ 15,00

Menu mit schwarzem Albatrüffel € 93,00

Menu mit weißem Albatrüffel € 140,00

auf Wunsch mit gebratener Gänseleber € 14,00 zusätzlich

Hauptgänge

| | |
|---|-------|
| 3 Fleischküchle vom Grill mit gebratenen Edelpilzen, an einer Rahmsauce mit Marktgemüse und Spätzle | 21,80 |
| Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle | 28,00 |
| Wildschweinragout in Spätburgundersauce geschmort, mit Steinpilzen, Marktgemüse, gefüllter Preiselbeerapfel und Spätzle | 29,80 |
| Rumpsteak vom Simmentaler Rind –rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise und Bratkartoffeln | 32,00 |
| Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen (mit Schinken und Käse gefüllt) Marktgemüse und Pommes- Frites | 32,00 |
| Filet vom Simmentaler Rind an einer Morchelrahmsauce, auf Blattspinat und Spätzle | 42,00 |
| Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Edelpilzen (Steinpilze, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge und Steinchampignons) und einer Pilzrahmsauce | 29,80 |
| Hausgemachte Steinpilzravioli auf Blattspinat mit weißem Trüffelschaum | 29,80 |
| Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat, mit einer Champagnersauce überbacken und Tagliatelle | 42,00 |
| Filet vom Loup de mer in Olivenöl, mit Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten, Ratatouille und Steinpilzrisotto | 29,80 |
| Filet vom Island Kabeljau „Winzerinnen Art“ auf Champagnerkraut, mit glacierten Trauben, Speck und Kartoffelpüree | 36,00 |
| Filet vom schottischen Lachs an einer Champagnersauce mit Blattspinat, gebratenen Pfifferlingen und hausgemachten Tagliatelle | 29,80 |

Dessert

| | |
|--|-------|
| 1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot) | 4,00 |
| 1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot) | 4,00 |
| Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei) | 8,50 |
| Mousse au Chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit Vanilleeis und Eierlikör | 13,80 |
| 3 Kugeln Sorbet im Glas am Tisch mit Champagner aufgegossen | 13,80 |
| Café Gourmand | 14,00 |
| Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon und Mandelrahmeis | 15,00 |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, eingemachte Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtes Vanilleeis | 15,00 |

Unsere Süßweinempfehlung für Sie

| | | |
|---|------|------|
| 2017er Sonnenuhr, Riesling Auslese Weingut Wegeler, Rheingau | 5 cl | 7,90 |
|---|------|------|

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Digestif Karte