

## Vorspeisen und Suppen

Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Buttercroutons		9,00
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage, Lachsklößchen und Gemüse		12,00
Gambas „Don Alfredo“ mit ofenfrischem Baguette	als Vorspeise	18,00
	als Hauptgang	29,80
Sticky Ribfingers vom Simmentaler Rind (Spare Ribs ohne Knochen) mit feinem Glasnudelsalat., Peperoni, Schalotten und Koriander	als Vorspeise	18,00
	als Hauptgang	24,00
Carpaccio vom Gelbflossen-Thun mit Limette und eingelegtem Ingwer		22,00

## Hauptgerichte

Fleischkühle vom Grill an einer Rahmsauce mit frischem Marktgemüse und Spätzle		15,00
Badisches Kalbsrahmschnitzel aus der Hüfte geschnitten mit hausgemachten Spätzle		21,00
Cordon bleu vom Kalbsnüsschen mit Schinken und Käse gefüllt, Kartoffel-Wedges und Marktgemüse		25,00
Zartes Rumpsteak vom Simmentaler Rind an einer Sauce Bordelaise, hausgemachter Kräuterbutter und Salbeignocchi		25,80
Filet vom Wildhase an einer Wachholderrahmsauce mit gebratenen Edelpilzen, gefülltem Bratapfel, Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle		32,00
Filet vom Loup de Mer in Olivenöl mit Thymian und Knoblauch gebraten, Ratatouille und Steinpilzrisotto		23,80
Variation von Marktfrischen Edelfischen ( variiert nach Tagesangebot ) auf jungem Blattspinat mit einer Champagnersauce im Ofen überbacken mit haugemachten Nudeln		34,00
Steinpilzrisotto mit frisch angebratenen Steinpilzen, Brokkoli und Gemüseperlen (vegetarisch)		22,80
Auberginen Medaillons in Tomatensugo geschmort mit Ziegenfrischkäse im Ofen überbacken und hausgemachten Salbei-Gnocchi		19,80

## Ab 2 Personen (Vorbestellung bis 15.30 Uhr)

Barbarie-Ente im Ofen knusprig gebraten an einer Entenjus mit gefülltem Bratapfel, glacierten Maronen, hausgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelpüree		29,00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------

## Dessert

Variation von hausgemachter brauner und weißer Valhrona mousse au chocolat		8,00
Hausgemachte Apfelkühle in Zimt und Zucker mit Vanilleeis und Vanillesauce		8,00

## 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