

☛ Zum Aperitif ab 2 Personen ☛

Aperoplättle mit zwei bretonischen Felsenaustern,
Südtiroler Landschinken, marinierten Oliven
und Parmesanhobel

pro Person 15.00

☛ Feinschmecker - Menü ☛

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl mariniert
mit frisch gehobelem Sommertrüffel

24.80

☛☛☛☛

Klare französische Fischsuppe
mit Edelfischeinlage, Lachsklößchen und Gemüsestreifen

15.00

☛☛☛☛

Sorbet von der Zwetschge

5.00

☛☛☛☛

Zweierlei vom Hirschkalb -Rücken und Nüsschen-
-rosa gebraten-
mit Wacholderrahmsauce, Marktgemüse,
gebratenen Edelpilzen und Bubenspitz

49.80

☛☛☛☛

„Freiburger Teller“

Mousse au chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade
mit frischen Edel Früchten und hausgemachtem Vanilleeis

17.00

oder

Französische Rohmilchkäsevariation
mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

15.00

Menüpreis 99.80

ohne Suppe 89.80

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate	kl.	9.80
	gr.	12.80
3 Gillerdeau Austern, mit Zitrone auf Eis serviert		18.80
Badische Flädlesuppe		10.80
Kürbis-Ingwerschaumsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen		11.80
Gebratene Gambas „Piri-Piri“ in Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch und frischem Thymian gebraten		24.80
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß-sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer		28.00
Französische Wachtelbrust und gebratene Gänseleber auf Selleriepüree an einer Cassis-Jus		29.80

Salatvariationen

Große Salatvariation von frischen Rohkost- & Blattsalaten mit Gartentomaten und Kräutern	16.80
--	-------

wahlweise mit:

- gebratenen Waldpilzen	+ 9.80
- gebratenem Rumpsteak mit Kräuterbutter	+ 18.80
- gebratenen Gambas „Piri-Piri“	+ 24.80
Gerne reichen wir Ihnen dazu eine Portion Trüffelpommes	+ 15.00

Fleisch

FrISChe Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce mit Herbstgemüse und hausgemachten Spätzle	26.00
Medaillons von der Schweinelende -in Butter gebraten- an einer Morchelrahmsauce auf jungem Spinat mit hausgemachten Spätzle	32.00
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle	34.80
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen (mit Schinken und Käse gefüllt) mit Marktgemüse und Pommes - Frites	38.00
Rumpsteak -rosa gebraten- an einer Sauce Bordelaise mit Kräuterbutter und Pommes - Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln	38.80
Wildragout -nach Jagd- mit Rahmwirsing, gebratenen Edelpilzen und hausgemachten Spätzle	35.80

Fisch

Medaillon vom Schottischen „Label Rouge“-Lachs auf Rahmlauch mit hausgemachten Tagliatelle	39.80
Kabeljau „Winzerin Art“ an Champagnerkraut mit glacierten Trauben, Speckstreifen, Buttercroûtons und Kartoffelpüree	42.00

Vegetarisch

Hausgemachte Ziegenkäseravioli auf Rote-Beete-Ragout mit Rucola und Kürbisschaum	29.80
---	-------

Dessert

Zwetschgen crumble mit hausgemachtem Vanilleeis	11.80
Crème Brûlée mit marinierten Orangenfilets	12.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	17.00
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)	5.00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot) wahlweise aufgegossen mit Champagner	5.00 + 5.00

Unsere Süßweinempfehlung für Sie

2023 Gewürztraminer Spätlese	5 cl	7.90
Weingut K.H. Johner, Bischoffingen	0.375 l	26.80