

🍷 DIE DIAMANTEN AUS ALBA 🍷

Pochiertes Bio-Ei auf frischem Brioche mit gehobeltem weißem Albatrüffel und Rahmspinat	als Vorspeise	46.00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl mariniert mit frisch gehobeltem Albatrüffel	als Vorspeise mit schwarzem Albatrüffel als Vorspeise mit weißem Albatrüffel	29.00 42.00
Gebratene Gänseleber auf Selleriepüree mit weißem Albatrüffel	als Vorspeise	59.00
Hausgemachte Nudeln mit frisch gehobeltem schwarzem Albatrüffel	als Vorspeise 29.00 / als Hauptgericht	39.00
Hausgemachte Nudeln mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel	als Vorspeise 45.00 / als Hauptgericht	52.00
Hausgemachte Steinpilzravioli mit frisch gehobeltem schwarzem Albatrüffel	als Vorspeise 36.00 / als Hauptgericht	49.00
Hausgemachte Steinpilzravioli mit frisch gehobeltem weißem Albatrüffel	als Vorspeise 46.00 / als Hauptgericht	59.00

🍷 Trüffelmanü 🍷

Bretonische Jakobsmuscheln
auf Selleriepüree mit weißem Trüffelschaum
als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel 32.00
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel 47.00



Hausgemachte Kartoffelrahmsuppe mit frischem Albatrüffel
als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel 19.00
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel 35.00



Filet vom Angusrind
an weißem Trüffelschaum mit Marktgemüse
und hausgemachten Nudeln
als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel 52.00
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel 69.80

oder

Rosa gebratene Medaillons vom Rehfilet und Rehnüsschen -aus heimischer Jagd-
an einer Trüffelrahmsauce mit herbstlichem Gemüse und hausgemachten Spätzle
als einzelnes Gericht mit schwarzem Albatrüffel 52.00
als einzelnes Gericht mit weißem Albatrüffel 69.80



Freiburger Teller: Hausgemachte braune und weiße Mousse au chocolat
mit frischen Edel Früchten und hausgemachtem Vanilleeis 17.00

Menü mit schwarzem Albatrüffel 114.00

Menü mit weißem Albatrüffel 164.00

auf Wunsch Hauptgang mit gebratener Gänseleber 15.00 zusätzlich

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

Zwetschgencrumble 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