

Unser Herbstmotto: Wilde Zeiten

Vorspeisen

Badischer Wildschweinschinken mit Pfefferfeigen
und kleinem Herbstsalat

15

Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel

14

Hauptgänge

Strozzapreti mit Rehbolognese, Ruccola und Parmesanspänen

25

Hirschkalbsrückenmedaillon rosa gebraten unter der Walnuß-Honigkruste
mit Semmelknödeln und Herbstgemüsen

38

Badisches Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne,
hausgemachte Spätzle und Marktgemüsen

27,5

Rehrücken für 2 Personen am Stück gebraten,
mit unterschiedlichen Beilagen in 2 Gängen serviert

52 pro Person

als Begleitwein

2021er Pfaffenweiler Batzenberg trocken	0,1lt.	5,8
Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Merlot	0,25 lt.	13,5
Weingut Heinemann, Ehrenkirchen-Scherzingen		

Unser Genießer-Menü

Thunfischcarpaccio mit Zitrus-Wasabimarinade
und eingelegtem Ingwer

Safran-Fenchelsuppe

Seeteufelmedaillon auf geschmortem Mangold
mit gehobeltem Herbsttrüffel

Hanging tender vom Kalb im Estragonrahm
mit Marktgemüsen und feinen Nudeln

Panna cotta mit Beeren der Saison und Pistazieneis

Als 3-Gang-Menü (Carpaccio, Hanging tender, Dessert): 58
Komplettes Menü : 83

Menü-Weinempfehlung

Moments like this Cuvée trocken	0,1lt	3
Gutedel/ Cabernet Blanc / Müller-Thurgau	0,25 lt.	7
Weingut Engler, Müllheim		

Lieblings-Apero diesen Monat

Canonita Spritz (mallorquinischer Orangenaperitif)	7,5
--	-----

Vorspeisen

Kleiner Beilagen-Blattsalat
4,5

Gemischter Blattsalat mit Florian's Hausdressing
7,5

Klassisches Vitello tonnato (rosa gebratene Kalbfleischscheiben
an Thunfischsoße)
15

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Kürbischutney
und kleinem Blattsalat
13,5

Florian's Hummercremesuppe
13,5

Herbstliche Kürbissuppe mit Kernöl
8,5

Vegetarisch

Feldberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat
18,5

Handgerollte Gnocchis mit frisch gehobeltem Herbsttrüffel
im eigenen Rahm, Mandelbrokkoli
26

Cremiges Kürbis-Gorgonzolarisotto mit Rucola
und gerösteten Kürbiskernen
23

Hauptgerichte

Knusprige Barbarie-Entenkeule mit
Gewürzrotkraut und Semmelknödeln
27,5

Argentinisches Rinderrückensteak unter der Bärlauchhaube
mit mediterranem Ofengemüse und Süßkartoffel-pommes frites
34

Hanging tender vom Kalb im Estragonrahm
mit Marktgemüsen und feinen Nudeln
29,5

Zwiebelrostbraten aus der Rindshülfe rosa gebraten
mit hausgemachten Spätzle
32

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Preiselbeeren
und pommes frites
31,5

Fisch

Gebratenes Filet vom Loup de mer auf mediterranem Ofengemüse
mit Rosmarinkartoffeln und Basilikumpesto
33

Knurrhahnfilets auf Rahmpfifferlingen mit
feinen Nudeln und Marktgemüse
34

Eine Liste der auf unserer Speisekarte kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffen können Sie sich gerne vom Service aushändigen lassen. Trotz sorgfältigster Arbeitsweise kann nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dass bei der Verarbeitung Spuren aller Allergene in sämtlichen Lebensmitteln sein könnten.

Desserts

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Schwarzwälder Needle Gin	7,5
Zwei gebackene Apfelringe im Zimtzucker mit Vanillesoße	8,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Mangosalat mit Kokoseis	12
Panna cotta mit Beeren der Saison und Pistazieneis	9,5
Mousse von der Zartbitterschokolade auf kleinem Birnenkompott	9,5

Eis

1 Kugel Eis nach Wunsch	2,5
1 große Solokugel Eis nach Wunsch	5
Gemischtes Eis (3 Kugeln) nach Wunsch	7,5
Portion Sahne	0,8
 Snickers-Eisdessert im Glas	 8,5
 Kids-Delfin: 2 Kugeln Eis nach Wahl, der Rest ist unser Geheimnis	 6,5
Krokantbecher: Salted Caramel-, Schokoladen- und Pistazieneis mit Haselnußkrokant und Sahne	9,5
mit Baileys	12,5
Schwarzwaldbecher: Vanille-, Schokoladeneis mit Kirschen, Kirschwasser und Sahne	9,8
Waldbeerenbecher: Kokos-, Vanille und Stracciatella Eis mit Waldbeeren und Sahne	8,5
After eight-Becher: Minzeis und schwarzes Schokoladeneis mit After eight, Schokoladensoße und Sahne	9
Affogato al caffè: Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	5,5

Unsere hausgemachten Eissorten finden Sie auf der nächsten Seite

Unsere hausgemachten Eissorten

Zitronensorbet

Himbeensorbet

Melonensorbet

Mango-Passionsfruchtsorbet

Schwarzes Schokoladeneis (vegan)

Bourbon-Vanilleeis

Stracciatella-Eis

Joghurette-Eis

Salted Caramелеis

Cookie Eis

Erdnußeis

Kokoseis

Pistazieneis

Apfelkucheneis

Minzeis