

Tagesmenü

„AMUSE BOUCHE“
kleiner Gruß aus der Küche



BÄRLAUCHCREMESUPPE
mit Räucherlachsrostini



ZART GESCHMORTE OCHSENBÄCKLE „BURGUNDER ART“
mit Speck und Champignons
dazu zweierlei Blumenkohl und Parmesankrapfen



CRÈME CAMEL
mit exotischem Mangosalat

43,-

Aperitif Empfehlung

Crémant d'Alsace - weiß oder rosé Brut AOP	0,1	8, ⁵⁰
Champagne Ruffin & Fils Blanc de Blanc Chardonnay d'Or 100% Chardonnay	0,1	9, ⁵⁰

Vorspeisen

Frühlingshafte Salatvariation mit Creme de Balsamico	groß klein	8, ⁵⁰ 6,-
Vegetarische Bowl mit Falafel, Bulgursalat, gegrillter Ananas und Wildkräuter		12,-
Lauwarm mariniertes Pulpo mit Ochsenherztomate, Ratatouille Vinaigrette und schwarzer Knoblauchcreme		16,-
Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Balsamico und Olivenöl mariniert Bärlauchpesto, Wildkräuter und Parmesan		16,-

Suppen

Bärlauchcremesuppe mit Räucherlachs-crostini		9, ⁵⁰
Rinderconsommé mit Markklösschen		7, ⁵⁰
Hummercremesuppe mit Krustentier-ravioli und Sahnehaube		9, ⁵⁰

Warme Vorspeisen

Gegrillte Black Tiger Garnelen auf cremigem Bärlauchrisotto und Tomatenmarmelade	10, ⁵⁰
Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce auf Blattspinat und Fettuccine	9, ⁵⁰

Fleisch · Wild · Geflügel

Schwarzwaldschnitzel (Schweineschnitzel natur überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la Creme) mit Pommes frites und bunter Salatvariation	19,-
Wildteller Hubertus mit Steinpilzrahmsauce, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren	26,-
Zart geschmorte Ochsenbäckle „Burgunder Art“ mit Speck und Champignons, zweierlei Blumenkohl und Parmesankrapfen	28,-
Albtalfiletrahmpfännle (Lendchen von Schwein und Rind in Cognac-Pfefferrahmsauce) mit Champignons und Kartoffelbällchen	26,-

Fisch

Wolfsbarschfilet und gegrillte Black Tiger Garnelen auf cremigem Bärlauchrisotto, Tomatenmarmelade, Wildkräuter und Grillgemüse	30,-
Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce auf Blattspinat und Fettuccine	22,-
Gegrillte Schwarzwaldforelle „Feinschmecker Art“ mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter	24,-

Vegetarisch

Cremiges Bärlauchrisotto mit Tomatenmarmelade, Grillgemüse, Wildkräuter und Pinienkerne	21,-
Geschmorte Paprikaschote gefüllt mit orientalischem Gewürzcouscous und Tomatensugo	21,-

Dessert

Mini Dessert „heiß & kalt“ mit einem Espresso	7,-
Espresso Affogato Kugel Bourbon Vanille mit Espresso	5,-
Lavakuchen mit flüssigem Kern dazu Campari-Orangensorbet und Ananassalat	9,50
Bourbon- Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,50
Hausgemachtes Honigmohneis auf Zimtschaum und Kiwi	9,50
Creme Caramel mit exotischem Mangosalat	9,50

Digestif Empfehlung

Scheibel PREMIUM Williams / Himbeer / Marille	2cl	5,50
Scheibel PREMIUMplus Moorbirne	2cl	7,50
Scheibel PREMIUMplus Altes Pflümle	2cl	7,50
Scheibel ALTE ZEIT Wilder Berg Kirsch	2cl	9,-
Scheibel ALTE ZEIT Zibärtele	2cl	9,50
Scheibel ALTE ZEIT Wild Himbeer	2cl	12