



Menü

Dreierlei von der Schwarzwaldforelle

Tartar – Ceviche - Räuchermousse

19,50€

Kalbskopf und Kalbsbries

mit Radieschenvinaigrette und Pfifferlingen

17,00€

Kotelette vom Seeteufel „Provenciale“

mit mediterranem Gemüse und Basilikumnudeln

35,00€ - Menügröße 32,00€

oder

Perlhuhnbrust mit Pfifferlingen,

cremigem Sommerwirsing und Kräuterpizokels

32,00€

Marinierte Aprikosen im Mandeltartelette

mit Kalamansicrème und Pistazieneis

11,00€

oder

Käsevariation

11,00€

3-Gang Menü: 59,00€

4-Gang Menü: 76,00€

Alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden.

Umstellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich.



Menü vegetarisch

Warmer Ziegenkäse von Monte Ziege

mit Lavendelhonig, bunter Bete und Wildkräutersalaten

17,50€

Kräuterpizokels

mit Pfifferlingen, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten

und gehobelem Parmesan

24,50€

Marinierte Aprikosen im Mandeltartelette

mit Kalamansicrème und Pistazieneis

11,00€

oder

Käse-Variation

11.00€

3-Gang Menü: 49,00€

Alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.
Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich.



Vorspeisen Menü

Dreierlei von der Schwarzwald-Forelle

Tartar – Ceviche – Räuchermousse

19,50€

Kalbskopf und Kalbsbries

mit Radieschenvinaigrette und Pfifferlingen

17,00€

oder

im Panko gebratenes Schollenfilet

mit Kartoffel-Gurkensalat und zweierlei Dips

17,00€

Marinierte Aprikosen im Mandeltartelette

mit Kalamansicrème und Pistazieneis

11,00€

oder

Käsevariation

11.00€

3-Gang -Menü: 45,00€

4 – Gang – Menü: 61,00€

alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.

Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich.



Suppen

Rindfleischbrühe mit Flädle	7,50€
Badische Schneckensuppe	11,00€

Vorspeisen / kleine Gerichte

Sommersalate mit Radiesle, Tomaten, marinierten Artischocken und gehobeltem Parmesan	12,50€
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan	16,00€
Weinbergschnecken überbacken mit „Café de Paris“ 6 Stück	11,00€
12 Stück	14,00€
gemischter Beilagensalat	8,50€



Hauptgerichte

Kalbsentrecôte

mit Pfifferlingen, Portweinsauce, Sommergemüse

und hausgemachten Spätzle 36,00€

klein 33,00€

Lammhufsteak „mit neuem Knoblauch und Kräutern gebraten“,

mediteranem Gemüse und gebackenen Kartoffeln 36,00€

klein 33,00€

Rumpsteak

mit Pfeffersauce,

Gemüse und pommes frites 36,50€

Cordon Bleu vom Schwein

mit pommes frites

und gemischtem Salatteller 27,00€

Rinderzunge

mit Madeirasauce, Gemüse und hausgemachten Spätzle 27,00€

klein 24,00€

Vegetarisch:

Kräuterpizokels mit Pfifferlingen, Cherrytomaten,

Lauchzwiebeln und gehobeltem Parmesan 24,50€

Alle Saucen werden ohne Zusätze und Geschmacksverstärker gefertigt.

Für zusätzliche Saucen berechnen wir 2,00€ bis 3,00€



Dessert

Gebackene Apfelravioli

mit Vanille-Krokant-Eis und Calvados-Sahne 12,50€

Sorbetteller mit hausgemachten Sorbets und Früchten 11,00€

Nocino

Vanilleeis⁽¹⁾, Walnusseis, karamellisierte
Walnüsse, Nusslikör und Schlagsahne 11,00€

Amaruladessert

1 Kugel Vanilleeis, heißer Espresso, Amarulalikör und Schlagsahne 6,50€

Vanilleeis⁽¹⁾ mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne 9,50€

Affogatto al caffè 1 Kugel Vanilleeis und heißer Espresso 5,50€

Kir Royal

2 Kugeln Cassis-Sorbet aufgefüllt mit Sekt 9,00€

Coupe Colonel 3 Kugeln Zitronensorbet und Wodka 9,00€

gemischtes Eis (3 Kugeln) 7,00€