120 Jahre
HEIMAT & LEIDENSCHAFT

Liebe Gäste,
mehr denn je ist es heute gut zu wissen, was man isst & trinkt!
In unserem Hause legen wir daher besonderen Wert auf höchste Produkt-Qualität, saisonale Erzeugnisse & Kontakt zu den Produzenten.
Ehrliche Produkte von ausgewählten Lieferanten und befreundeten Erzeugern machen unsere Küche zu dem, was sie ist!
Zusatzstoffe & Allergene können beim Servicepersonal erfragt werden!

Aperitif Empfehlungen

Sogni d´Oro Bergamotte auf Eis von Johannes Kolonko aus Staufen in Baden	4cl	12
…mit Dry Tonic aufgefüllt		+2.50
2017 Rosé Mousseux Brut Weingut Rudolf Fürst, Franken	0.1l	10
Champagner Brut Reserve Bèrêche et fils, Frankreich	0.1l	13.50
Martini Pomegranate mit Schweppes Granatapfel …oder alkoholfrei mit „Martini floreale“		8.50
Zin Giba Erfrischender Ingwer-Zitronengras-Liqueur mit Riesling-Sekt aufgefüllt		8.50

Snacks & Kleinigkeiten vorneweg

Frische Austern Irish Mor No2. Zitrone & Worcester-Sauce	Stk.	6.9
Luftgetrockneter Coppa vom Hällischen Landschwein mit Taggiasca-Oliven		16
Geröstete Foccacia mit bretonischer Jahrgangssardine 2021, hausgemachtem Lardo, Zitrone & Tomate	2Stk.	12

Klassiker

Vorspeisen

Emder Matjes aus dem Aalrauch 19
mit Estragon-Senfcrème, Gartenbohnen & gepickelten Roten Zwiebeln

Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel „Strindberg“ 19
mit Malz-Essigschaum & badischem Kartoffelsalat

Picandou Ziegenkäse mit Mangalitza-Speck im Ciabatta gebraten 18
mit Kräuter-Salat & Chutney von Wachauer Marille“ °vegetarisch möglich

Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen 14
mit Pfifferlingen & Scheiben vom gebeiztem Charolais Rind

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel 24/32
Preiselbeeren, Kartoffelsalat & Kopfsalat

Geschmorte Rinderroulade mit Pfifferlingen 34
Lauchgemüse & Kartoffelpürée

Knusprige Schulter vom Juvenilferkel 32
mit Meerrettichschaum, Brunnenkresse & Aprikose

Rinderfilet von der Allgäuer Färse 49
mit Café de Paris Kruste, Kopfsalat & pommes frites

Zitronen-Ricotta-Ravioli mit Artischocke °vegetarisch 26
Artischockenschaum, Oliven & Salzzitrone

Für 2 Personen

Tranchiertes Bürgermeisterstück vom „Jacks Creek“ Black Angus
aus dem Big Green Egg Smoker
dazu Sauce Béarnaise, Kopfsalat & „pommes frites“

95 für 2 Pers.

Menu & Tagesempfehlung

	à la carte
Rauchlachs von Stefan Sion aus der Eifel mit knuspriger Kartoffel, Kräutern & Meerrettich	19
Tatar vom Peters Farm Kalbsfilet „Vitello Tonnato“ mit Bottarga, Haselnuss & Amalfi-Zitrone	22
//	
Unsere Bouillabaisse von Edelfischen & Meeresfrüchten mit Sauce Rouille & Röstbrot	24/42
Ravioli vom bretonischen Hummer mit weißem Tomatenschaum, Melone & Lardo	28
//	
Feines Frikassé von Maisstubenküken & Kalbsbries mit Gartengemüse, Pfifferlingen & pommes dauphine	32
Ijsselmeerzander & Flusskrebse aus dem Kemnader See mit Gurke, Pariser Kartoffeln gepickelten Zwiebeln & Dill-Sauce	36
Gebratener Rücken & geschmorte Haxe vom Leineberger Reh mit Kohlrabi, gebratener Polenta Aprikose & Pistazie	42
//	
Mousse von der Valrhona Guanaja-Schokolade mit Haselnuss, Salzkaramell, Kalamansi-Essig & Knusperblättern	15
Frozen GinTonic mit Holunder & Limette	13
Eierlikörparfait mit Kirschen & Pistazie	16

3 Gänge (mit Dessert)	62
3 Gänge (ohne Dessert)	78
4 Gange (mit Dessert)	86
5 Gänge (mit Dessert)	99

Dessert

Aprikosengratin aus der Staub-Cocotte mit Zitronen-Thymian-Eis	15
Mousse von der Valrhona Guanaja-Schokolade mit Haselnuss, Salzkaramell, Kalamansi-Essig & Knusperblättern	15
Frozen GinTonic mit Holunder & Limette	13
Eierlikörparfait mit Kirschen & Pistazie	16
Marinierte Sommerbeeren mit Mascarpone-Eis	15
Eine Nocke hausgemachtes Crème-Eis Vanille, Schokolade, Mascarpone oder Haselnuss …mit hausgemachtem Orangen-Eierlikör-Schaum	4 7
Eine Nocke hausgemachtes Sorbet Limette, Himbeere oder Mango-Passionsfrucht …mit Gin Eva Mallorca oder Crèmant aufgegossen	4 9

Unsere „Süßen Sünden“

als Tischbuffet ab 2 Personen
Genießen Sie eine Auswahl unserer Desserts
in kleinen Portionen locker am Tisch serviert!
p.P. 18

Bitte haben Sie Verständnis, dass größere Umbestellungen
Preisänderungen und evtl. längere Wartezeiten zur Folge haben können.
Zum besseren Serviceablauf bitten wir höflich Rechnungen nur „Tischweise“,
oder durch die „Anzahl der Parteien“ zu teilen.