

Aperitif

€

Hurly Burlly -Chin Chin Freiburg- <i>-Gin, Campari, Orange, Zucker, Zitronensäure, Rosa Pfeffer -</i>	9.50
1 Glas Winzersekt	9.00
Gin Tonic <i>–Maidli Gin No1 aus Heuweiler- (10)</i> <i>- Zitrone, Minze -</i>	9.00
Pink Tonic alkoholfrei <i> Grapefruit, Rosmarin & Tonic Water</i>	7.80

Feine Süpple & Vorspeisen

Kürbisschaumsüpple mit Kernöl & Mandelblättchen	 11.00
Badische Flädlesuppe	7.00
Feldsalatröschen mit Speck & Kracherle oder mit Bergkäse 	klein 10.00/12.00
frischer Endiviensalat mit Apfel & Walnuss	 9.50
Carpaccio von Lachs & Jakobsmuschel mit Aubergine, Avocado, Passionsfruchtessig, Olivenöl	18.80
Vitello tonnato mit Tomaten-Bruschetta <i>- Kalb, Thunfischcreme & Kapern -</i>	18.80
marinierter Ziegenfrischkäse mit Roter Bete, Nuss-Vinaigrette & Meerrettich 	18.80

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal!*

Hauptspeisen

€

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit feinem Gemüse & Spätzle	32.80
Zwiebelrostbraten auf frischen Bohnen mit Brägele	34.80
Lammrücken in Honig & Kräutern gebraten mit feinem Gemüse & Kartoffelgratin	39.80
rosa gebratene Entenbrust auf Rotkraut mit Herbstfrüchten, Pastinaken & Kartoffelkrapfen	36.80
Ragout vom heimischen Reh mit frischen Pilzen, Preiselbeeren & Spätzle	31.80

Menü

*Lachs gebeizt & geräuchert mit
Avocado & Meerrettich*

~

*Riesengarnele im
Kokos-Curry Süppchen*

~

*Rinderfilet an Portweinsauce
mit Rosenkohl, Kräutersaitlinge,
Belper Knolle & Kartoffelkrapfen*

~

*Lebkuchen Tiramisu,
Quitten Sorbet
auf Gewürzorange*

4-Gang € 69,-
3-Gang –ohne Zwischengang- € 62,-

Menü

vegetarisch

*marinierter Ziegenfrischkäse mit
Roter Bete, Nuss-Vinaigrette
& Meerrettich*

~

*Risotto mit gebratenen
Kräutersaitlingen & Belper Knolle*

~

*Spinatknödel mit Bergkäse,
Tomaten,
Parmesan & Nussbutter
auf Weißkraut*

~

*Lebkuchen Tiramisu,
Quitten Sorbet
auf Gewürzorange*

4-Gang € 62,-
3-Gang –ohne Zwischengang- € 55,-

Unsere Weinempfehlung

2022	Riesling Estate Wittmann, Westhofen	0,75 l / € 34,-
2020	Gutedel Grunerner Altenberg SL Alte Reben Heinemann, Scherzingen	0,75 l / € 47,-
2020/21	Spätburgunder Bassgeige Franz Keller, Oberbergen	0,75 l / € 43,-

Feines zum Abschluss

kleines Crème brûlée mit Beerensorbet	10.00
Topfenmousse mit zweierlei von der Zwetschge	10.00
DREIERLEI zur Jahreszeit ~ Schokomousse auf Apfel ~ Walnuss-Krokant Parfait auf Zwetschge ~ Sorbet vom Weinbergpfirsich	12.50
Vanilleeis vom Horbener Eckhof mit heißen Himbeeren	11.00
3 Kugeln Sorbet mit Mango	10.00
1 Kugel Sorbet	4.00

Kaffee

"**Eis und Heiß**" Espresso mit einer Kugel hausgemachtem Espressois 5.00

Tasse Kaffee oder **Espresso** 2.90 **Cappuccino** 3.50 **Latte Macchiato** 3.60

Hinweise zu den Zusatzstoffen finden Sie in der Getränkekarte