

Aperitifempfehlung

*Glas badischer Cremant
mit Cassislikör
8,80*

*San Bitter mit Maracujanektar
(alkoholfrei)
7,80*

Menüempfehlung

*Freiburger Feldsalat mit Speck, Croutons
und karamellisierten Walnüssen*



*Rose gebratene Entenbrust
mit frischem Bohnengemüse und Prinzeßkartoffeln*



*Creme Brulée mit Orangenragout
und Sorbet*

56,80

***Haben Sie Fragen zu den Allergenen ?
Sprechen Sie uns bitte darauf an !***

Vorspeisen

<i>Gänseleberterrinen mit hausgemachtem Quittengelee</i>	22,80
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit einem Walnußdressing</i>	20,80
<i>Carpaccio von der Roten Bete mit einem Rucoladressing, Ziegenfrischkäse und rotem Pfeffer</i>	15,80
<i>Bunter Salatteller der Saison</i>	9,80
<i>Freiburger Feldsalat mit Speck, Croutons und karamellisierten Walnüssen</i>	11,80
<i>Hausgemachte Fischterrinen mit Kräutersößle und Salatbouquette</i>	16,80
Suppen	
<i>Rinderbrühe mit Kräuterflädle</i>	8,80
<i>Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert</i>	9,80
<i>Pastinakencremesuppe mit gebratener Gambas</i>	11,80
<i>Süßkartoffel-Gemüseragout mit gebackenen Zucchini und Kräutersößle</i>	24,80
<i>Roulade von Lachs und Forelle in einer Weißweinsöße auf Nudeln</i>	28,80
<i>Gebratenes Doradenfilet auf Gemüselinsen mit Petersilienkartoffel</i>	33,80
<i>Gemüse - Knoblauchspaghetti mit gebratenen Gambas</i>	32,80
<i>Rotes Thaicurry mit gebratener Hühnerbrust, buntem Gemüse, Koreander und Duftreis (scharf, auch vegan möglich)</i>	24,80
<i>Kalbsrahmgulasch mit frischen Pilzen und hausgemachten Spätzle</i>	29,80
<i>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Blattsalaten</i>	29,80
<i>Geschmortes Kalbsbäckle mit Kartoffelpüree und cremigem Wirsinggemüse</i>	30,80
<i>Gekochtes Rindfleisch in einer Meerrettichsauce mit Karottengemüse und Petersilkartoffel</i>	28,80
<i>Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ mit knusprigen Bratkartoffeln</i>	24,80
<i>Zwiebelrostbraten mit krossen oder geschmelzten Zwiebeln dazu hausgemachte Spätzle</i>	34,80
<i>Rinderfiletstreifen in einer Pfefferrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle</i>	34,80

**bei kleinen Portionen
machen wir eine Reduktion von € 4,00**

Unsere hausgemachten Desserts

*Eine Nocke
Fruchtsorbet mit oder ohne Sekt
€ 8,80 / 5,80*

*Espresso Affogato
€ 5,80*

*Frische Ananas
mit hausgemachtem Muskateis
€ 11,80*

*Crème Brûlée
mit Orangenragout und Sorbet
€ 11,80*

*Dunkles Schokoladenmousse
mit Vanillespiegel
€ 11,80*

*Bregenzerwälder Bergkäse
mit Quittengelee
€ 11,80*