

## Vorspeisen

*Französische Auster No. 2*

Schalentiere

*Stück 3,00 Euro*

*Breisgauer Feldsalat mit Kartoffeldressing & Kracherle*

Sellerie, Senf

*8,50 Euro*

*Milder Französischer Ziegenkäse mit Kräutern & Honig überbacken,*

*Bukettt von Wintersalaten*

Senf, Milch, Sellerie

*12,80 Euro*

*In Olivenöl gebratene Gambas auf Salat von grünem Spargel*

Sellerie, Senf, Milch

*17,50 Euro*

*Terrine von der Gänseleber, glasierte Apfelspalten & Safranbrioche*

*17,50 Euro \*als kleine Portion 13,50 Euro*

Gluten, Milch, Ei

## Suppen

*Schaumsüppchen vom Kanadischen Hummer mit Lachsschaum*

Krustentiere Milch

*9,50 Euro*

*Kraftbrühe vom Ochschwanz mit Butterklößchen*

Gluten, Ei,

*9,50 Euro*

*Provenzalische Fischsuppe mit Safranfäden & Crouton*

Gluten Ei Milch

*9,50 Euro*

## Unser Wintermenü

*Ab 2 Personen*

*Gruß aus der Küche*

\*\*\*

*Geräucherter Thunfisch, Gebeizter Lachs,  
Matjestatar, & Krabben, Bukett von Wintersalaten*

Milch, Gluten, Senf Fisch Krustentiere

\*\*\*

*Stück aus dem Limousin Lammrücken an Thymianjus*

*Mediterranes Gemüse & Kartoffelgratin*

Gluten Milch

\*\*\*

*Kleine Auswahl von Rohmilch Käse  
hausgemachtes Apfelchutney\**

Milch

\*\*\*

*Variation von der Valrohna Schokolade*

Milch, Ei, Nüsse, Gluten

*45,00 Euro pro Person*

*39,50 Euro ohne Käse*

## Fischspezialitäten

*EismeerKabeljau Skrej an Senfsoße  
mit jungem Lauch & Kartoffele*

Fisch Gluten Milch

25,00 Euro

*Feines aus dem Fischernetz“ an Safransoße  
junger Spinat & Nudel*

fisch Gluten milch

25,00 Euro

*Bretonischer Seeteufel mit Kräutern gebraten  
Tomaten Concasse & Risotto*

Gluten,, Fisch Milch

28,50 Euro

*Tranche vom wilden Steinbutt in Riesling pochiert  
Blattspinat & Kartoffelschaum*

Krustentiere, Schalentiere Gluten Milch

35,00 Euro

## Fleischgerichte

*Rindsroulade mit Rotweinssoße  
Pfannengemüse & Kartoffelpüree*

Milch, Gluten, Sellerie,

19,50 Euro

*Filetspitzen mit pikanter Senfsoße  
handgemachte Spätzle*

Milch Gluten Ei

19,50 Euro

*Kalbsrücken mit Kräuterpilzen an Rahmssoße  
Wintergemüse & handgemachte Spätzle*

Milch, Gluten, Ei

25,00 Euro

*Filet vom Schwarzwälder Weiderind  
mit Rotweinschalotten-Soße  
Wintergemüse & Kartoffelgratin*

Milch, Gluten,

35,00 Euro