

Vorspeisen

Breisgauer Feldsalat mit Kartoffeldressing & Kracherle

Sellerie, Senf

9,50 Euro

*Milder Ziegenkäse „Picandou“ mit Kräutern & Honig überbacken
winterliches Salatbukett*

Senf, Milch,, Sellerie, Nüsse

12,80 Euro

*Hausgebeizter Norweger Lachs
mit Honig Senfsoße & winterliches Salatbukett*

Milch Sellerie Senf

14,50 Euro

*Terrine von der Gänseleber,
glasierte Apfelspalten & Safranbrioche*

*18,50 Euro *als kleine Portion 14,50 Euro*

Gluten, Milch, Ei

Suppen

*Provenzalische Fischsuppe mit
Safranfäden & Sauce Rouille Crouton*

Gluten Ei Milch

9,50 Euro

Kraftbrühe vom Ochsenchwanz

Gluten Ei Milch

9,50 Euro

Fischspezialitäten

*Eismeer Kabeljau Skrei an Schnittlauchsoße
junger Blattspinat & Kartoffeln*

Fisch Gluten Milch

25,00 Euro

*Bretonischer Seeteufel mit Kräutern gebraten
Tomatenconfit & Quark Gnocchi*

Gluten Milch

28,50 Euro

Unser Menü Maison

Ab 2 Personen

*Gebratene Gambas auf
Salat von grünem Spargel & Wildkräutern*

Senf, Milch,, Sellerie, Fisch

☆☆☆

*Barbarie Entenbrust an Cassis Soße
Kartoffelkrappen & junges Gemüse*

Gluten Milch Ei,

☆☆☆

Trilogie von hausgemachten Desserts

Milch, Ei,, Nüsse, Gluten

39,50 Euro pro Person

Fleischgerichte

*Rehragout in Rotwein geschmort mit Kräuterpilzen
handgemachte Spätzle & Preiselbeeren*

Milch, Ei, Gluten

19,50 Euro

*Rostbraten vom Weiderind mit glasierten Zwiebel
Kartoffelkräpfen & feine Bohnen*

Milch, Gluten, Ei

25,00 Euro

*Medaillon vom Kalbsfilet mit Morchel Rahmsoße
junge Gemüse & handgemachte Spätzle*

Gluten, Milch, Ei, Pilze

35,00 Euro

Unser Menü „Classic“

Ab 2 Personen

Gruß aus der Küche

☆☆☆

*Terrine von der Gänseleber,
glasierte Apfelspalten & Safranbrioche*

Milch, Gluten, Ei

☆☆☆

*Hummersüppchen
mit gebratener Gamba*

Fisch, Gluten, Ei, Milch

☆☆☆

*Rehschnitzel an Portweinssoße,
Kräuterpilze & handgemachte Spätzle*

Milch, Gluten, Pilze

☆☆☆

*Ausgewählte Rohmilchkäse**

Milch, Senf

☆☆☆

*Crème Brûlée mit braunem Rohrzucker karamellisiert
hausgemachtes Sorbet*

Milch, Ei, Nüsse, Gluten

*75,00 Euro p. Person *Ohne Käse 68,00 Euro Weinbegleitung 4 Glas & Espresso
zum Menü 28,50 Euro Aufschlag p. Person*