

Romantik-Menü

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD
GEBRATENES ENTENLEBERSCHNITZEL
Quitte | Preiselbeeren | Brioche | Feldsalat | Feines Dressing

~ ~ ~

CAPPUCCINO VON STEINPILZEN AUS DEM WALD
Schwarzwälder Blätterteigstange

~ ~ ~

AUF DER HAUT GEBRATENES FILET VOM WINTERKABELJAU
GEBRATENE ROTGARNELE
Hummersauce
Lauchgemüse | Feine Nudeln

~ ~ ~

PASSIONSFRUCHTPARFAIT
Mousse von dunkler Valrhona Schokolade | Granatapfelsorbet

~ ~ ~

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSEN
Affineur Eric Lefebvre | Tennenbronner Mosshofkäse
Chutneys | Nüsse | Brot

Menü komplett 69,50
Menü ohne Suppe 62,50
Menü ohne Vorspeise 54,50
Menü ohne Käse 63,50

Badisches Menü

NÜSSLESALAT | GERÖSTETE KERNE | BROTCCHIP
Dressing von Traubenkernöl und Verjus

~ ~ ~

GEBRATENE BRUST VON DER MAISPOULARDE
Rahmsauce mit heimischen Steinpilzen
Buntes Wintergemüse | Handgeschabte Spätzle

~ ~ ~

GEBRANNTER CREME VON DER TONKABOHNEN
Sommerbeeren aus dem eignen Rumtopf
Sorbet von der Rindenmühlenswetschge
Menü 36,90

Vegetarisches Menü

ZWEIERLEI VOM KNOLLENSPELLERIE
Rahmsuppe mit grünem Schaum

~ ~ ~

HAUSGEMACHTE PASTA MIT SCHWARZEM WINTERTRÜFFEL
Belper Knolle | Kleiner Feldsalat | Traubenkernöl Verjus Dressing

~ ~ ~

KÜCHLEIN VON DUNKLER VALRHONA SCHOKOLADE
Mangodelice | Himbeersorbet | Zwergorangenkompott
Menü 39,00