❧ Feinschmeckermenü ❧

Ceviche vom Hamachi (Gelbflossenmakrele) mit Mango, Physalis, Chili und Koriander	27.00

❧❧❧

Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Quinoa (vegan)	11.80

❧❧❧

Cassis-Sorbet	4.50

❧❧❧

Medaillons vom Kalbsfilet an zweierlei Saucen, mit gebratenen Edelpilzen, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	46.80

❧❧❧

Kirsch-Crumble mit Meringue-Haube an Vanille-Topfenmousse	15.00

Menüpreis	5 - Gang	99.00
(ohne Suppe)	4 - Gang	87.00

Hirschen - Menü

Badische Bärlauchsuppe mit gebratener Jakobsmuschel 16.00

Barbarie Entenbrust -rosa gebraten- an Thymianjus
mit geschmortem Fenchel, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 43.00

Mille-feuille gefüllt mit Vanillecreme an frischen Früchten 15.00

Menüpreis 69.00

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit gerösteten Kernen	kl. / gr.	9.80 / 11.80
Badische Flädlesuppe		9.00
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen		14.80
Beefsteak Tatar vom Simmentaler Rind mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Olivenöl und Eigelb angemacht, an kleinem Salatbouquet und frisch gebackenem Brot	als Vorspeise	25.00
	als Hauptgericht	33.00
gerne reichen wir Ihnen dazu eine Portion Trüffelpommes		+11.80
Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet mit Olivenöl mariniert und Parmesan		26.00
Gambas „Don Alfredo“ in Olivenöl gebraten, mit Schalotten, Knoblauch und Sambal Oelek		26.80

Fleisch

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce, mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Spätzle	23.00
Medaillons von der Schweinelende in Butter gebraten an einer Morchelrahmsauce mit jungem Blattspinat und hausgemachten Spätzle	32.00
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle	34.00
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes – Frites oder Bratkartoffeln	34.00
Kalbs-Blanquette mit frischen Steinchampignons an Frühlingsgemüse und hausgemachten Tagliatelle oder Reis	35.00
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen (mit Schinken und Käse gefüllt) mit Marktgemüse und Pommes – Frites	38.00
Filet vom Angusrind -rosa gebraten- an einer Morchelrahmsauce mit Blattspinat und hausgemachten Spätzle	47.00

Fisch

Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit frischem Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten an Ratatouille und Steinpilzrisotto	37.00
Gebratenes Kabeljaufilet auf Bärlauch-Risotto mit Beurre Blanc und Gemüseperlen	42.00
Ganze bretonische Seezunge in Butter gebraten mit Blattspinat und Salzkartoffeln	48.00

Vegetarisch

Bärlauch-Risotto an Kirschtomaten-Sugo mit gebratenem grünen Spargel und gerösteten Pinienkernen	29.00
Hausgemachte Steinpilzravioli an Marktgemüse mit Trüffelschaum	32.80

Dessert

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren	13.80
Café Gourmand	14.00
Mousse au Chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit hausgemachtem Vanilleeis und Baileys	14.00
Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf, Trauben und Nüssen	14.00
Vanille-Topfenmousse auf frischen Erdbeeren	14.80
3 Kugeln Sorbet im Glas am Tisch mit Champagner aufgegossen	14.80
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf Kirschkompott mit Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	15.00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot)	4.00
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)	4.00

Unsere Süßweinempfehlung für Sie

2021 Gewürztraminer Beerenauslese	5 cl	8.90
Weingut K.H.Johner, Bischoffingen	0.375 l	35.80