



SOMMER MENU

LEICHT GERÄUCHERTER WEISSER HEILBUTT

Basilikum-Beurre blanc | sommerliches Gemüse

2021 SAUVIGNON BLANC

Qualitätswein trocken >Edition NO 5< | Winzerkeller Auggener Schäf



FILET VON DER GELBFLOSSENMAKRELE

Chorizo-Fumet | Salade Niçoise

2021 OBERBERGENER BASSGEIGE

Qualitätswein trocken | VDP. Erste Lage | Weingut Franz Keller | Oberbergen

ODER

RÜCKEN VOM BRETONISCHEN LAMM

Tomatenjus | Erbse | Wassermelone

2020 BUCHHOLZER SONNHALDE

Spätburgunder Rotwein | Spätlese trocken | Weingut Moosmann | Buchholz



PARFAIT VON WEISSER SCHOKOLADE

Brombeere | Pistazie

2022 PETIT TRÉSOR

Muskateller | Weingut Gregor & Thomas Schätzle | Vogtsburg

4 GÄNGE EUR 96,00 PRO PERSON

– Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert –

3 GÄNGE EUR 69,00

– Vorspeise | Fisch oder Fleisch | Dessert –

BADISCHE WEINBEGLEITUNG

4 WEINE EUR 49,00 3 WEINE EUR 39,00

Ab sechs Personen servieren wir ausschließlich ein für alle Gäste einheitliches Menü.



Unser Servicepersonal freut sich,
Ihnen vegane / vegetarische Speisen zu empfehlen.

Bestellannahme bis 21.30 Uhr.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 23.00 Uhr schließt.



VORSPEISEN	EUR
GROSSER GEMISCHTER BLATTSALAT	12,00
– MIT GEBRATENEN SALZWASSERGARNELEN (6 STÜCK)	26,00
LEICHT GERÄUCHERTER WEISSER HEILBUTT	28,00
Basilikum-Beurre blanc sommerliches Gemüse	
TATAR VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE	35,00
Mixed Pickles Schnittlauchmayonnaise Brioche	
TERRINE VON GÄNSELEBER	36,00
Gewürztraminergelee Brioche	
SUPPE	
CREMESUPPE VON PFIFFERLINGEN	13,50
getrüffeltes Sandwich	
HAUPTGERICHTE	
GEBRATENE KEULE VOM REH	48,00
Pfifferlinge Thymian Aprikose	
FILET VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE	48,00
Trüffeljus bunte Karotten Spinatgnocchi	
WOLFSBARSCH – KROSS GEBRATEN –	49,00
Sauce Bourride Muscheln provenzalisches Gemüse	
SEEZUNGE – IM GANZEN GEBRATEN –	54,00
Nussbutter Cremespinat Mandel Gremolata	
DESSERTS	
VALRHONA SCHOKOLADENTÖRTCHEN	17,90
Knusperboden Schokoladensorbet Himbeersauce	
PARFAIT VON WEISSER SCHOKOLADE	17,90
Brombeere Pistazie	
KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN	ab 20,00

Die Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffe halten wir in einer separaten, schriftlichen Dokumentation für Sie bereit.