

MENU

AMUSE BOUCHE

weißer Champignon
Zitrone | Walnuss | Wildkräuter



GELBFLOSSEN THUNFISCH

Kalbscarpaccio | Kalbsbries | Soja | Bärlauch

2020 HEITLINGER HASSAPFEL

Auxxerois | trocken | VDP. Erste Lage | Weingut Heitlinger | Baden Kraichgau



SAUTIERTER KAISERGRANAT

Escabeche | Mandel | Petersilie | Venere Risotto

2022 SCHERZINGER BATZENBERG

Chardonnay | trocken | Weingut Heinemann | Ehrenkirchen-Scherzingen



BRETONISCHE SEEZUNGE

Bouillabaisse | Schwertmuschel | Passepierre | Fenchel

2021 BURKHEIMER FEUERBERG

Weissburgunder | trocken | VDP. Erste Lage | Weingut Bercher | Vogtsburg-Burkheim



RÜCKEN VOM SALZWIESENLAMM

Kräuterjus | Morchel | grüner Spargel | Erbse

2021 PINOT NOIR FIRESTONE

trocken | Weingut Sommerhalter | Schliengen



CRÈME VON BOURBON VANILLE

Himbeere | Pistazie in Texturen

2021 BISCHOFFINGER STEINBUCK

Gewürztraminer | Spätlese | Weingut Karl H. Johner



KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER

– UNSER KÄSELADEN IN DER FREIBURGER ALTSTADT –

2019 LAUFENER ALTENBERG >EDITION NO. 5<

Nebbiolo trocken | Winzerkeller Auggener Schäf | Auggen | Markgräflerland



PETTIT FOURS



4 GÄNGE	EUR 112,00 – Thunfisch oder Kaisergranat & Dessert oder Käse	4 WEINE	EUR 59,00
5 GÄNGE	EUR 149,00 – Kaisergranat oder Käse	5 WEINE	EUR 69,00
6 GÄNGE	EUR 168,00	6 WEINE	EUR 79,00

VORSPEISEN	EUR
GELBFLOSSEN THUNFISCH Kalbscarpaccio Kalbsbries Soja Bärlauch	34
GEPICKELTES GEMÜSE Süßkartoffel Rote Bete Wildkräuter	28
SAUTIERTER KAISERGRANAT Escabeche Mandel Petersilie Venere Risotto	38
HAUPTGERICHTE	
BRETONISCHE SEEZUNGE Bouillabaisse Schwertmuschel Passepierre Fenchel	52
RÜCKEN VOM SALZWIESENLAMM Kräuterjus Morchel grüner Spargel Erbse	52
DESSERTS	
CRÈME VON BOURBON VANILLE Himbeere Pistazie in Texturen	20
MILLE FEUILLE Valrhona Inspiration « Fraise » Vanillegel Brickteigblätter Erdbeereis	20
KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER – UNSER KÄSELADEN IN DER FREIBURGER ALTSTADT –	ab 20

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



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

Bestellannahme bis 20.45 Uhr.

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

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