

MENU

AMUSE BOUCHE

Tatar von der Schwarzwälder Färsse | Vichysoise | Eigelbcreme | Schnittlauch | Belper Knolle



GEFLÄMMTER ELSÄSSER SAIBLING

geeiste Beurre blanc | Wassermelonen-Rettich | Koriander | Gartenkräuter | Saiblingskaviar

2021 SEXAUER SONNHALDE

Sauvignon Blanc | Qualitätswein trocken | Weingut Moosmann | Buchholz



GRATINIERTER HUMMER

Hummersud | Blattspinat | Morcheln

2020 WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY

Qualitätswein trocken (Barrique) | Weingut Johner | Bischoffingen



FILET VOM HEILBUTT

Sauce Hollandaise | Spargel | Ei | Panko

2021 IHRINGER WINKLERBERG

Grauburgunder | Qualitätswein trocken | VDP. Erste Lage | Weingut Dr. Heger | Ihringen



KEULE VOM MAIBOCK

Rouennaiser-Sauce | Kohlrabi | Pfifferlinge | Kirschen

2019 SCHLATTER MALTESERGARTEN

Spätburgunder Rotwein | Qualitätswein trocken >SW<
Weingut Martin Waßmer | Bad Krozingen-Schlatt



POCHIERTER RHABARBER & ERDBEEREN AUS DEM BREISGAU

Erdbeeren in Texturen | Holunderblüten-Gebäckcreme | Mandel-Crumble | Ingwereich

2018 DURBACHER PLAUELRAIN

Traminer Auslese | VDP. Erste Lage | Weingut Andreas Laible | Durbach



KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER

– UNSER KÄSELADEN IN DER FREIBURGER ALTSTADT –

2016 CHÂTEAU SAINT AUBIN

Cru bourgeois | Medoc | Bordeaux



PETIT FOURS

6 GÄNGE EUR 160,00

5 GÄNGE EUR 138,00 ohne Hummer

4 GÄNGE EUR 118,00 ohne Hummer & Käse



6 WEINE EUR 69,00

5 WEINE EUR 59,00

4 WEINE EUR 49,00

VORSPEISEN EUR

GEFLÄMMTER ELSÄSSER SAIBLING 37

geeiste Beurre blanc
Wassermelonen-Rettich | Koriander | Gartenkräuter | Saiblingskaviar

GRATINierter HUMMER 40

Hummersud | Blattspinat | Morcheln

HAUPTGERICHTE

FILET VOM HEILBUTT 48

Sauce Hollandaise
Spargel | Ei | Panko

KEULE VOM MAIBOCK 56

Rouennaiser-Sauce
Kohlrabi | Pfifferlinge | Kirschen

DESSERTS

POCHIERTER RHABARBER & ERDBEEREN AUS DEM BREISGAU 18

Erdbeeren in Texturen
Holunderblüten-Gebäckcreme | Mandel-Crumble | Ingweweis

KÄSEAUWAHL VON KÄSE RÜCKER ab 18

– UNSER KÄSELADEN IN DER FREIBURGER ALTSTADT –



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.