

# MENU

## AMUSE BOUCHE

Tatar von der Schwarzwälder Färsé  
Kartoffel-Lauchcreme | Eigelb | Schnittlauch | Belper Knolle



## BRETONISCHER HUMMER

Ofentomaten | Gartenkräuter

2022 SCHEUREBE & CHENIN BLANC -SE-

Qualitätswein trocken | VDP. Weingut Bercher | Burkheim



## FILET VOM STEINBUTT

geröstete Sardellenbutter | Spinatcreme | Croutons

2022 PINOT BLANC >TRADITION<

Domaine Bott Frères | Ribeauvillé



## RAVIOLI VON GESCHMORTER KALBSBACKE

Kalbsbries | Steinpilzsud | Waldpilze | konfierte Schalotten

2021 OBERROTWEILER HENKENBERG

Grauburgunder | Qualitätswein trocken | Weingut Johannes Landerer | Oberrotweil



## BRUST VON DER CHALLANS ENTE

Rouennaiser Sauce | Kohlrabi

2022 CLOS SAINT LANDELIN

Pinot Noir | Domaine Muré | Rouffach



## CRÈME VON DER TAHITI VANILLE

Mango & Passionsfrucht in Texturen | Vanillecrumble | Mangosorbet

2015 RIESLING | VENDANGES TARDIVES

Domaine Barmès-Buecher | Wettolsheim



## KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER

– UNSER KÄSELADEN IN DER FREIBURGER ALTSTADT –

2014 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN >XXL<

Qualitätswein trocken | Weingut Fritz Waßmer | Bad Krozingen-Schlatt



## PETTIT FOURS



4 GÄNGE	EUR 110,00 – Ravioli oder Hummer & Dessert oder Käse	4 WEINE	EUR 59,00
5 GÄNGE	EUR 147,00 – Hummer oder Käse	5 WEINE	EUR 69,00
6 GÄNGE	EUR 164,00	6 WEINE	EUR 79,00

VORSPEISEN EUR

BRETONISCHER HUMMER 35  
Ofentomaten | Gartenkräuter

RAVIOLI VON GESCHMORTER KALBSBACKE 42  
Kalbsbries | Steinpilzsud | Waldpilze | konfierte Schalotten

HAUPTGERICHTE

BRUST VON DER CHALLANS ENTE 57  
Rouennaiser-Sauce | Kohlrabi

FILET VOM STEINBUTT 49  
geröstete Sardellenbutter | Spinatcreme | Croutons

DESSERTS

CRÈME VON DER TAHITI VANILLE 20  
Mango & Passionsfrucht in Texturen | Vanillecrumble | Mangosorbet

KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER ab 20  
– UNSER KÄSELADEN IN DER FREIBURGER ALTSTADT –

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.