

# MENU

## AMUSE BOUCHE

Sautierte Jakobsmuschel  
Kaviar-Velouté | Schnittlauch-Kartoffelstampf



## GEGRILLTES PLUMA VOM EICHELMASTSCHWEIN

geschmorte Paprika | Gartenkräuter | geräucherte Gänseleber

2021 DURBACHER

Spätburgunder Rosé | Qualitätswein trocken | VDP. Ortswein | Weingut Andreas Laible | Durbach



## MARINierter LANGOSTINO

Escabechesud | Mandel | Petersilie | Venere Reis

2021 AUXERROIS

Qualitätswein trocken | Weingut Fritz Waßmer | Bad Krozingen-Schlatt



## FILET VOM HEILBUTT

Safran | Gurke | Olive

2022 BISCHOFFINGER ROSENKRANZ

Chardonnay –STEIN– | Qualitätswein trocken | Weingut Abril | Vogtsburg



## BRUST VON DER ÉTOUFFÉE TAUBE

Rouennaiser Sauce | geschmorter Spitzkohl | Sellerie | eingelegte Rote Bete | Schwarzer Rettich

2016 IHRINGER WINKLERBERG –MIMUS–

Spätburgunder Rotwein | Qualitätswein trocken | VDP. Erste Lage | Weingut Dr. Heger | Ihringen



## CRÈME VON WEISSER SCHOKOLADE & HIMBEERE

Bretonischer Sable | Dreierlei von der Himbeere | Kekseis

2022 PETIT TRÉSOR

Muskateller | Weingut Thomas & Gregor Schätzle | Vogtsburg



## KÄSEAUWAHL 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 Langostino

4 GÄNGE EUR 118,00 ohne Langostino & Käse



6 WEINE EUR 69,00

5 WEINE EUR 59,00

4 WEINE EUR 49,00

## VORSPEISEN EUR

GEGRILLTES PLUMA VOM EICHELMASTSCHWEIN 37  
geschmorte Paprika | Gartenkräuter  
geräucherte Gänseleber

MARINIERTER LANGOSTINO 48  
Escabechesud  
Mandel | Petersilie | Venere Reis

## HAUPTGERICHTE

FILET VOM HEILBUTT 48  
Safran | Gurke | Olive

BRUST VON DER ÉTOUFFÉE TAUBE 59  
Rouennaiser Sauce  
geschmorter Spitzkohl | Sellerie | eingelegte Rote Bete | Schwarzer Rettich

## DESSERTS

CRÈME VON WEISSER SCHOKOLADE & HIMBEERE 18  
Bretonischer Sable | Dreierlei von der Himbeere  
Kekseis

KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER ab 18  
– 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.