

MENU

AMUSE BOUCHE

gegrilltes Pluma vom Iberico-Schwein
geräucherte Paprikacreme | Gartenkräuter | Gänseleber



MARINIERTER LANGOSTINO ROYAL

geeiste Beurre Blanc | Schnittlauchsud | eingelegte Rote Bete | Imperialkaviar

2021 JUNGE WILDE AUXERROIS

Qualitätswein trocken | Weingut Kilian Hunn | Gottenheim



FILET VOM SAIBLING IM BROTMANTEL

Estragonsud | Blattspinat

2021 DURBACHER BIENENGARTEN

Riesling | Lagenwein | trocken | Weingut Andreas Männle | Durbach



KROSS GEBRATENES FILET VOM WOLFSBARSCH

Chorizofumet | Salat Niçoise

2022 BISCHOFFINGER ROSENKRANZ

Chardonnay >STEIN< | Weingut Abril | Vogtsburg



FILET & BRIES VOM MILCHKALB

Kalbskopf | Kalbsbrust | Perigordtrüffel | Pilze & Zwiebelgewächse

2019 C A L M O

Rotwein Cuvée | Qualitätswein trocken | Weingut Martin Waßmer | Bad-Krozingen-Schlatt



CRÈME VON DER TAHITI-VANILLE

Mango & Passionsfrucht in Texturen | Vanillecrumble | Mangosorbet

2022 DURBACHER PLAUELRAIN

Traminer Auslese | Weingut Andreas Laible | Durbach



KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER

– UNSER KÄSELADEN IN DER FREIBURGER ALTSTADT –

2014 VACQUEYRAS >GARRIGUES<

Domaine Montirius | Sarrians



PETIT FOURS

6 GÄNGE EUR 178,00

5 GÄNGE EUR 154,00 ohne Saibling

4 GÄNGE EUR 129,00 ohne Saibling & Käse



6 WEINE EUR 69,00

5 WEINE EUR 59,00

4 WEINE EUR 49,00

VORSPEISEN EUR

FILET VOM SAIBLING IM BROTMANTEL 32

Estragonsud | Blattspinat

MARINIERTER LANGOSTINO ROYAL 39

geeiste Beurre Blanc | Schnittlauchsud | eingelegte Rote Bete | Imperialkaviar

HAUPTGERICHTE

KROSS GEBRATENES FILET VOM WOLFSBARSCH 49

Chorizofumet | Salat Niçoise

FILET & BRIES VOM MILCHKALB 56

Kalbskopf | Kalbsbrust | Perigordtrüffel | Pilze & Zwiebelgewächse

DESSERTS

CRÈME VON DER TAHITI-VANILLE 20

Mango & Passionsfrucht in Texturen | Vanillecrumble | Mangosorbet

KÄSEAUSSWAHL 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.