

# MENU

## AMUSE BOUCHE

sanft gegarter Elsässer Saibling | eingelegte kleine Gemüse | Saiblingskaviar



## TATAR VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE

geröstete Brioche | Gartenkräuter | Eigelbcreme | Imperialkaviar

2022 BURKHEIMER

Grauburgunder | Qualitätswein trocken | VDP. Ortswein | Weingut Bercher | Burkheim



## BRETONISCHE JAKOBSMUSCHEL

Nussbutter-Sud | Stampfkartoffeln | Kalbskopf

2022 BISCHOFFINGER ROSENKRANZ

Chardonnay >Stein< | Weingut Abril | Vogtsburg



## FILET VOM STEINKÖHLER

Räucherfumet | Brandade

2019 FREIBURGER SCHLOSSBERG – IG –

Weißburgunder | Weingut Stigler | Ihringen



## KEULE VOM MILCHLAMM

glasierte Morcheln | Kohlrabi | Petersilie

2018 SCHLOSSBERG STAUFEN

Cabernet Sauvignon | Qualitätswein trocken | Weingut Fritz Waßmer | Bad-Krozingen-Schlatt



## CRÈME VON DER TAHITI-VANILLE

Mango & Passionsfrucht in Texturen | Vanillecrumble | Mangosorbet

2018 IHRINGER WINKLERBERG

Ruländer Spätlese mild | Weingut Dr. Heger | Ihringen



## KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER

– UNSER KÄSELADEN IN DER FREIBURGER ALTSTADT –

2019 CHÂTEAU SAINT AUBIN

Cru bourgeois | Medoc | Bordeaux



## PETIT FOURS



4 GÄNGE	EUR 129,00 – Tatar oder Jakobsmuschel & Dessert oder Käse	4 WEINE	EUR 49,00
5 GÄNGE	EUR 149,00 – Jakobsmuschel oder Käse	5 WEINE	EUR 59,00
6 GÄNGE	EUR 169,00	6 WEINE	EUR 69,00

## VORSPEISEN EUR

BRETONISCHE JAKOBSMUSCHEL 34  
Nussbutter-Sud | Stampfkartoffeln | Kalbskopf

TATAR VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE 34  
geröstete Brioche | Gartenkräuter | Eigelbcreme  
Imperialkaviar

## HAUPTGERICHTE

FILET VOM STEINKÖHLER 45  
Räucherfumet | Brandade

KEULE VOM MILCHLAMM 51  
glasierte Morcheln | Kohlrabi | Petersilie

## 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.