

Unsere Aperitif-Empfehlung

„**Rossini Spritz**“ Hibiskus- / Red Grapefruit-Sirup / Sekt
0,15l 7,00 €

„**Kuck Kuck**“ **der Schwarzwald-Aperitif**
Rotwein trifft Kirsche / Eiswürfel
4 cl 5,00 €

Vorspeisen

Hausgemachtes Entenleberparfait
Himbeerkonfit / getoastetes Brioche
21,50 €

2 gegrillte Wildgarnelen (*Rohgewicht ca. 170g*)
Basilikum-Pesto / geschmolzene Tomaten
18,00 €

3 Jakobsmuscheln in Zitronenbutter gebraten
sautierte Avocado
17,50 €

Suppen

Bouillabaisse
(verschiedene Fische / Garnele / Safran)
12,50 €

Kürbissuppe mit eigenem Öl
8,50€

Fischgerichte

Gegrilltes Lachskotelette
Lemonen-Buttersauce / Marktgemüse / Tagliolini
24,50 €

Gebratene Medallions vom Seeteufel
Rieslingcrème / Marktgemüse / Rosmarinkartoffeln
27,00 €

Fleischgerichte

Rib Eye-Steak vom Grill (*Rohgewicht ca. 250g*)
Kräuterbutter / Marktgemüse / Rosmarinkartoffeln
33,00 €

Rinderfilet rosa gebraten
Trüffeljus / Marktgemüse / Williamskartoffeln
27,50 €

Hirschrücken
Johannisbeerrahm / Brokkoli / Williamskartoffeln / Preiselbeerbirne
27,50 €

Lammcarrée (*Rohgewicht ca. 300g*)
Thymianjus / Marktgemüse / Römische Nocken
36,50 €

Vegetarisches Gericht

Mediterrane Falafel
Curcumasauce / Marktgemüse / Tagliolini
21,50 €

Brokkoli Wok mit bunter Paprika
Cashewkerne / Soja-Ingwersauce / Tagliolini
21,50 €

Desserts

Topfen-Auflauf frisch gebacken
hausgemachte Zwetschgengrütze 14,50 €
Dauer ca. 15 Min. // LETZE BESTELLUNG 20 Uhr //

Erdbeer-Parfait / Grand Marnier-Aspik
12,50 €

Ziegenkäse mit Waldhonig gratiniert / Feigensenf
14,50 €

Eis-Variationen... gerne reichen wir Ihnen unsere Eiskarte