

DAVOR.

Knackige Blattsalate Pinienkerne Parmesan Kresse wahlweise mit Himbeertopping Mangotopping Green Organic Topping	
Small	7,00
Large	12,00
Kokos-Limettensüppchen Ceviche de Gamba	8,50
Gänseleber Pfirsich Roggenbrot Feldsalat	18,00
Tatar Rind Soja Sesam	18,00

HAUPTSACHE.

Linsencurry Papadam Joghurt	18,00
Kabeljaufilet Dijonsenf-Kartoffelpüree Rahmkraut Grillzitrone	25,00
Fjordforelle Schweinekinn Kapern-Tomate Sardischer Cous Cous	26,00
Kalbsfilet Pastinake Schalottenconfit	32,00

KLASSIKER.

Wiener Kalbschnitzel Butterkartoffeln Gurkensalat	24,00
---	-------

DANACH.

Bauernsalat "Sweet Candy" [Schafsmilch Tomate Olive Gurke Paprika]	12,00
Dessertvariation	12,00

MENÜ

Gänseleber | Pfirsich | Roggenbrot | Feldsalat



Kalbsfilet | Pastinake | Schalottenconfit



Bauernsalat "Sweet Candy"

[Schafsmilch | Tomate | Olive | Gurke | Paprika]

€ 55,00 pro Person

EMPFEHLUNGEN

Entnehmen Sie unser wöchentlich wechselndes Speiseangebot unserer Empfehlungstafel.

WEINEMPFEHLUNG

NEU EINGETROFFEN.

Weingut Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

2016 Rivaner	0,75 l	23,50 Euro
2016 Weissburgunder	0,75 l	29,50 Euro
2015 Weissburgunder Reserve „Steinenweg“	0,75 l	69,00 Euro

Weingut Hermann, Vogtsburg, Kaiserstuhl

2016 Sauvignon Blanc	0,75 l	39,00 Euro
2015 Grauburgunder	0,75 l	39,00 Euro
2011 Blauer Spätburgunder „Cantus Avis“	0,75 l	59,00 Euro

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir je nach Reservierungslage uns vorbehalten, das Menü tischweise zu servieren.

Hinweis für Allergiker.

Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung über Ihre Unverträglichkeiten – wir werden nach Möglichkeit auf Ihre Wünsche eingehen. Ohne vorherige Information können wir den Ausschluss von Spuren-Kontaminationen nicht garantieren.