

DAVOR.

Knackige Blattsalate Pinienkerne Parmesan Kresse wahlweise mit Himbeertopping Mangotopping Green Organic Topping	
Small	7,00
Large	12,00
Tomaten-Brotsuppe Taleggio Aioli	9,00
„Schopska“ Gurke Tomate Paprika Pecorino Kaisergranat	16,00
Handgeklopftes Carpaccio vom Rind Trüffelmayo Pilz	16,00

HAUPTSACHE.

Ragù alla bolognese Tagliatelle Geräucherter Burrata	18,00
Hamachi Quinoa Yuzu Gebrannter Fenchel	28,00
Ganze Dorade Bulgur Sizilianisches Gemüse Schwarzer Knoblauch	28,00
Kalbsfilet Geschmorte Sellerie Walnusskruste Apfelbutter Blauschimmelkäse	28,00

KLASSIKER.

Schwarzfeder „Backhendl“ Kartoffel-Apfelsalat Meerrettich	24,00
Rinderfilet Geschmorte Rübe Taco Shells	32,00

DANACH.

„Mojito“ Lemon curd Mürbteig Minzbaiser Cachaçadorbet	12,00
Dessertvariation	12,00

UNSERE ÜBERRASCHUNGSMENÜS

3-Gang-Menü
38,00 € pro Person

4-Gang-Menü
47,00 € pro Person

5-Gang-Menü
54,00 € pro Person

EMPFEHLUNGEN

Entnehmen Sie unser wöchentlich wechselndes Speiseangebot unserer Empfehlungstafel.

WEINEMPFEHLUNG

NEU EINGETROFFEN.

Weingut Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl
2016 Weissburgunder

0,75 l 29,50 Euro

Weingut Kneisel, Asselheim, Pfalz
2011 Cuvée Jakob

0,75 l 39,00 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.