

Unsere Vorspeisen Empfehlungen

*

*„Vegane Cremesuppe“ von Steinpilzen & jungem Porree, (1)
& Kräuter-Crostini € 10,90*

*

*Suppe von heimischer Räucherforelle, Granny Smith (1,7,8)
& Thunfisch-Bruschetta, Wachtelei € 12,90*

*

*Bretonische Fischersuppe von Meeresfischen & Krustentieren
Reggiano & Röstbrot (scharf) € 18,90
(1,2,4,7,9,10,11)*

*

*Vitello Tonnato vom Til´s Kalbsrücken, Thunfischsauce, Wachtelei, (1,3,4,7,8)
Kapern, frittierter Lauch & Rucola € 23,90*

*

*Feldsalat an Sauerrahm-Senf-Dressing (1,3,7)
gebratener Speck, Parmesan-Brotcrôtons, frittierter Porree € 13,90*

*

*Piccata vom grünen Spargel, Wildgarnele (1,3,4)
Tomatenconfit, Mojo Verde € 24,90*

*

*Totani Sepia gegrillt an Rucolasalat, Balsamico-Olivendressing
Reggiano Käse & Chips € 23,90
(4,6,7,8)*

*

*Carpaccio vom Octopus & frittierter Sepia (scharf) (1,2,4,7,8,9)
Tomate, Reggianochips, Lauchstroh € 24,90*

*

*Carpaccio vom Angusrind, Wintertrüffel,
glacierte Zuckerschoten, frittierter Lauch & Parmesan € 25,90 (7)*

*

*Frischkäse-Ravioli an Parmesanschaum (1,7,8)
Schwarzbrotcrôtons & Wintertrüffel € 24,90 (1,3,7,8)*

*

*Frische Pappardelle á la Creme (1,3,7,8)
an Wintertrüffeln € 24,90*

*

*Geschmelzte Maultaschen, Parmaschinken, (1,3,7,8)
Salbei, Zwiebeln, Glace de Viande, Selleriepüree & Parmesanchips € 18,50*

*

*Variation hausgemachter Ravioli´s (1,3,7,8,9)
Kürbis / Frischkäse / Fleischravioli vom Dry aged Beef € 24,90*

*

Unser „Feinschmecker Menü“ im Winter

Gratinierte Zitronengras-Krustentiersuppe

Sepia & Wildgarnele

(als Einzelgericht € 17,90)

(1,2,4,7)

„Halbgegartes“ Beef Tatar vom Prime-Filet

im Lauchnest, gegartes Landei, Trüffel

(als Einzelgericht € 28,90)

(1,3,7)

Hauptgericht zur Wahl

Gebratene Bresse Taubenbrust

Rote Bete, Pistazie, Trüffelglace

dazu Trüffel-Risotto

(als Einzelgericht € 49,90)

(7,8)

oder

Tranche vom Seeteufel

Pinien-Blattspinat, geschmorte Tomate

Risotto, Reggiano Chips

(als Einzelgericht € 46,50)

(1,3,4,7,8)

Menüpreis mit Hauptgang Taube € 89

Menüpreis mit Hauptgang Seeteufel € 86

„Alle Preise in unserer Speisekarte beinhalten die gesetzliche MwSt.“

Unser Menü „südlicher Aromen“

Bretonische Artischockensuppe

Steinbutt

Pinien-Bruschetta

(als Einzelgericht € 15,90)

(1,4,7,8,9)

„Grillspieß“ von Wildfang-Rotgarnelen

Safran-Tagliatelle, Cherry-Tomaten-Confit

Reggiano-Chips

(als Einzelgericht € 24,90)

(1,2,3,4,7,8)

Hauptgericht

Osso Buco vom Til´ s Kalb aus dem Ofen (ohne Knochen)

Glace de Viande, Knoblauch, Kräuter, Schnippelbohnen

Olivenöl & gebratenes „Brot-Souffle“

(als Einzelgericht € 38)

(1,3,7,8)

Preis für dieses Menü € 75

„Alle Preise in unserer Speisekarte beinhalten die gesetzliche Mwst.“

„Veganes im Winter“

Geräucherte Tomaten-Paprikasuppe

Mojo Verde, Crostini

(1,8)

(als Einzelgericht € 10,50)

Vegane „handgemachte“ knusprige Frühlingsrollen

Wasabi-Kohlrabi, Sojasprossen,

Koriander & Erdnuss

(5,8)

(als Einzelgericht € 17,50)

Hauptgang

Gegrillte Tranche vom Knollensellerie, Schwarzwald-Miso

Citrus, Pac-Choi, Rübchen

Pastinakenpüree & lila Chips

(1,5,8)

(als Einzelgericht € 22,50)

3 Gang Menüpreis € 47

Weitere Vegane Gerichte:

Feldsalat im Apfeldressing, Cranberry

Brotcroutons, Olivenöl, gebratener Speck € 17,50

(1,8)

Bio-Buchweizen-Spirelli

Safran-Zucchini, geschmorte Tomaten € 18,50

Fusilli von braunem Reis à la crème (glutenfrei)

Zuckerschoten, Pinien, Herbsttrüffel (1) € 25,50

Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergene Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.

Allergenkennzeichnung:

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte
8 Schalenfrüchte/ Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe A = Antioxidationsmittel*

Unser „rustikales“ Menü im Winter

*Spinatschaumsuppe
Parmesannocken, Pinienkerne*

(7,8)

(als Einzelgericht € 10,90)

*Lauwarme „Badische Zwiebeltarte“
Creme Fraiche, Apfel-Chutney, Feldsalat, lila Kartoffelchips*

(1,3,7,8)

(als Einzelgericht 18,90)

Hauptgang zur Wahl

*Matjes Filet, Julienne, Apfel, cremiger Sauerrahm
Dazu Bratkartoffeln & lila Röstzwiebeln*

(1,4,7,8)

(als Einzelgericht € 28,90)

oder

*Gebratene Kalbsleber & Steinpilze
Apfel, Gemüse der Saison
Kartoffel-Pinienkern-Püree*

(1,3,7,8)

(als Einzelgericht € 34,90)

Menüpreis mit Hauptgang Fisch € 56

Menüpreis mit Hauptgang Leber € 61

Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.

Allergenkennzeichnung:

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte
8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe*

A = Antioxidationsmittel

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unser Menü
„Rund um Annes Hahnauer Freilandhähnchen“

„Eintopf“ vom Brathähnchen
Hähnchenmaultäschle & Gemüse
Herbsttrüffel, Glasnudeln

(3,7,9)

(als Einzelgericht € 14,90)

danach

Romana Salat, Senf-Reggiano-Dressing
Speck Croutons, Reggiano Chips
Tranche von der gegrillten Hähnchenbrust

(1,3,7)

(als Einzelgericht € 19,90)

Zum Finale

Knuspriges Backhendl in Parmesan Brotkruste
Pinienkern-Kartoffelsalat, Sauce Ajoli

(1,3,7)

(als Einzelgericht € 28,90)

Menüpreis € 59,90

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

(Info/Aufzucht/ www.annes-hahnauer.de)

Unsere Hauptgerichte mit Fleisch

*

*Tranche vom Australischen Freiland-Beef 350 gr. im Fettrand gebraten
Balsamico Perlzwiebel Glace (1,3,7,8)
knuspriger Mangold-Muffin & Passionsfrucht-Karotten (leichte Schärfe) € 49,50*

*

*„Surf & Turf“ vom La Platina Prime-Filet & Wildfang-Garnelen (1,2,3,7)
Rosmarinkartoffeln, Bernaise & südlichen Gemüsen € 49,50*

*

*Geschmorte Kalbsbäckle, Pfifferlinge (1,3,7,9)
Breite Nudeln & herbstliche Gemüse € 34,90*

*

*„Himmel & Hölle“ mal Anders - als Burger de Luxe
Handgeschnittenes Prime-Paddy auf Rösi, rote Zwiebeln, Räucher-Blutwurst
Granny Smith, lila Kartoffelchips, Herbsttrüffel & Apfel-Chutney (1,7,8) € 39,50*

*

*Tranche vom heimischen Rehrücken
Levantiner Haselnüsse, Cranberry Glace
Pastinaken, Trüffel-Schupfnudeln € 49,90
(1,3,7,8)*

„Ebbes von Hier“

*Geschnetztes „Züricher Art“ vom Rind & Schwein (1,3,7,9)
dazu handgeschabte Dinkelspätzle € 24,90*

*

*Rostbraten vom Angus-Beef (250 gr.) an zweierlei Zwiebeln (1,3,7,9)
lauwarmer Kartoffelsalat & geschmelzte Maultaschen € 32,90*

*

*Steak vom Angusrücken (250gr.) an Pfeffersauce (3,7,9)
Pommes Frites & Gemüse der Saison € 32,90*

*

*Gegrillte Schweinelende mit Pfeffer (Duroc-Schwein), Sauce Bernaise (3,7,9)
Pommes Frites & Gemüse der Saison € 32,90*

*

*Schweinelende „Badische Art“ Rahmchampignons, Wacholderschinken (1,3,7,9, A)
Handgeschabte Spätzle & Allerlei Gemüse € 32,90*

*

*Cordon bleu "De Luxe" - Duroc Schweinerücken (1,3,7,9)
Parmaschinken, reifer Comté, Parmesan-Brotkruste Saisonale Gemüse, Pommes Frites € 31,90*

*

*Tranche vom Durocschwein unter einer Schinken-Käsekruste (1.3.7.9)
Schwarzbierjus-Wirsing, Karotten & Pommes Frites € 31,90*

*

*Ragout vom heimischen Reh, Semmelstoppelpilze (1,3,7)
Handgeschabte Spätzle € 29,90*

*

Unsere Fischgerichte

*

*Piccata vom Wildfang-Rotbarsch
Safran-Zucchini, Spaghettin Milanese € 29,90
(1,3,4,7,8)*

*

*Bretonischer Steinbutt, Herbsttrüffel
Spaghettoni „Chitarra“, Zweierlei Püree, Frittiertes Porree € 49,90
(1,4,7,8,9)*

*

*Geangelter Eismeer-Kabeljau in Parmesan-Brotkrume,
Pinien-Kartoffelsalat, Wachelei, Cesar-Salat € 36,90
(3,4,7,9)*

*

*Octopus gebraten & Wildgarnele, Artischocken,
Räucher-Peperonaten, schwarzes Bohnenpüree,
Confit & frittiertes Porree € 43,90
(1,2,4,8)*

*

*Argentinische Wildgarnelen (4/6er) auf südfranzösische Art (scharf)
Tomaten, Knoblauch, Champignons & Chili, Reggiano
dazu Basmatireis € 39,90
(2,7)*

*

*Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf
Grillgemüse & Basmatireis € 48,90
(4,9)*

*

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.*

Allergenkennzeichnung:

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte
8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe
A = Antioxidationsmittel*

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. MwSt“

Unsere Dessert´s

Mini-Crème Brûlée & Espresso € 8,90 (3,7)

*

„Affogato“

Hausgemachtes Madagaskar -Vanilleeis (3,7)

aufgegossen mit Espresso € 7,90

*

Hausgemachtes Himbeersorbet (Vegan)

aufgefüllt mit Himbeergeist € 9,90

*

Variation von hausgemachten Sorbets (Vegan)

an Beeren der Saison € 11,90

*

Lauwarmer Schokokuchen (3,7,8)

Vanilleeis & Früchten € 12,90

*

Classic Crème Brûlée (3,7)

an Früchten & Sorbet € 11,90

*

„Apfel-Muffin“, Granny Smith-Espuma (1,3,7,8)

Mascarponeeis & Spekulatius € 13,90

*

Mousse von dunkler Schokolade (3,7)

Vanillesauce & Himbeeren € 12,90

*

Digestif Empfehlung

„ 2 cl“

Topinambur € 4,50

Williamsbirne € 5,50

Mirabelle € 5,50

Kirsche € 5,50

Zwetschge € 5,50

div. „Etter“ Brände € 7,50

Spargel-Geist Brennerei Wekerle € 7,50

div. Scheibel-Brände € 8,90

Moorbirne/Apricot-Brandy

Cherry Brandy/Zibärtele/Wildhimbeerbrand

Williams/Edles Fass Haselnuss"350"

Premium Marille/ Premium Kirschwasser

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee € 3,20

Espresso € 3,20

Espresso doppelt € 4,20

Cappuccino € 3,90

Milchkaffee € 4,50