

Unsere herbstlichen Vorspeisen Empfehlungen

Cremesuppe von Pfifferlingen & Frühlingszwiebeln

Crostini € 10,50

(1,7)

Secreto (Duroc) vom Lavastein

an lauwarmem Salat von Beluga-Linsen, Wildkräutern,

Senfdressing, Rettich, Oliventapenade € 22

(1,9)

Frischkäse-Ravioli mit Herbsttrüffel

Reggiano-Chips € 24

(1,7,8,9)

Kutteln toskanisch mit Knoblauch, Tomaten & Sommerrüffel

dazu Röstkartoffeln € 22

(1,9)

Bretonische Artischockensuppe, Steinbutt & Bruschetta € 14

(1,4,7,8,9)

Tatar vom Bachsaibling (Zordel Eyachtal)

Kräuterschmand, Wiesenkräuter & Nuss-Kartoffel-Rösti € 23

(1,3,4,7,8,9)

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“

Unser Herbstmenü mit Fisch & Fleisch

Zuerst

*„Cappuccino“ von roter Bete & Knollensellerie
Brotchips-Kürbiskernöl Nativ
& Apfelbrand (Privatbrennerei Schick, Muggensturm)
(1,3,7,8,9)
(als Einzelgericht € 10,50)*

-danach-

*Karamellisierter Ziegenfrischkäse (Saint Múrre, Frankreich)
Herbstliche Salate, zweierlei Bete. Granatapfel,
Himbeeren, Shiso Purple & „Alter“ Balsamico
(1,3,7,8)
(als Einzelgericht € 22)*

Hauptgang zur Wahl

*Geschmorte Keule & Rücken vom heimischen Reh (Jagd P.Jehle, Hügelsheim)
Kardamom, salzige Haselnuss-Polenta
„Zwetschgenröster“ & Muggensturmer „Keschde“
(1,3,7,8,9)
(als Einzelgericht € 46)*

oder

*Bretonischer Steinbutt, Herbsttrüffel
Spaghettini „Chitarra“
Zweierlei Püree, Frittiertes Porree
(als Einzelgericht € 47)
(1,4,7,8,9)*

Dessert

*Strudel vom Ortenauer Rubinette Apfel
„Legales“ Cannabis-Eis, Schoko Espuma, Levantiner Haselnüsse & Schlagsahne
(1,3,7,8)
(als Einzelgericht € 12,50)*

Menüpreis 3 Gang ohne Dessert € 74

Menüpreis 4 Gang mit Dessert € 84

Unser „Veganes“ Menü zur Herbstzeit

Zuerst

„Eintopf“ von heimischen Kürbissen & Wurzelgemüsen

Ingwer, grüner Curry & Kokosmilch

Crostini & frittierte Petersilie

(1,8,9)

(als Einzelgericht € 10,50)

-danach-

Herbstliche Salate, Granatapfel, Himbeeren, RubINETTE

Shiso Purple, roter Chicorée in Tempura-Teig

Brickblätter

(1,8)

(als Einzelgericht € 18,50)

-als Hauptgang-

„Steak“ vom Knollensellerie in Schwarzwaldmiso gegrillt

Szechuan Pfeffer, zweierlei Wurzelpüree

Gebratener Pak Choi, Zitrus & Allerlei Rübchen

(5,8,9)

(als Einzelgericht € 24)

Menüpreis € 49

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 „rustikales“ Menü

Zuerst

*„Gesäuerte“ Kartoffel-Staudenselleriesuppe
Frittierter Lauch, Crostini, Trüffelcroutons*

(1,7,8)

(als Einzelgericht € 10)

-danach-

*Ravioli´s vom Hokaido, Nussbutter
Regiano, zweierlei Bete, Pistazien
Petersilienwurzelpüree*

(1,3,7,8)

(als Einzelgericht € 19,50)

Hauptgang zur Wahl

Zweierlei vom Weideochsen

*„Sauerbraten“ vom Bäckle & kurzgebratenes Roastbeef
Kartoffelpüree, Rübchen-Allerlei*

(1,7,8)

(als Einzelgericht € 32,50)

oder

*Forelle entgrätet (Zordel/Eyachtal) in Nussbutter gebraten
Sauce von Räucherfischen, Wachtelei (Jens Anselm, Rauental)*

Zweierlei Püree, Olivenöl-Brotchips

(1,3,4,7,8,9)

(als Einzelgericht € 29)

Menüpreis Hauptgang mit Fleisch € 59

Menüpreis Hauptgang mit Fisch € 57

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 Vorspeisen Klassiker

*Bouillon vom Schwarzfederhuhn
Trüffelklößchen, Julienne € 10,50*

(7)

*Bretonische Fischersuppe von Meerestieren & Krustentieren
Reggiano & Röstbrot (scharf) € 17*

(1,2,4,7,9,10,11)

*Totani Sepia gegrillt an Rucolasalat, Balsamico-Olivendressing
Reggiano Käse & Chips € 21*

(4,6,7,8)

*Carpaccio vom Octopus & frittiertes Sepia (scharf)
Tomate, Reggianochips, Lauchstroh € 23*

(1,2,4,7,8,9)

*Carpaccio vom Angusrind
Herbsttrüffel, Pinienkerne & Reggiano € 22,50*

(7)

*„Dreierlei Maultaschen“ - Garnele, Trüffel & Speck-Zwiebeln
Zuckerschotenpüree & Parmesanchips € 22*

(1,3,4,7,8)

*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 Hauptgerichte mit Fleisch

*„Backhendl“ vom Landgockel
Safrankohlrabi & Trüffel-Bratkartoffeln € 29
(1,3,7)*

*

*Tranche vom Australischen Freiland-Beef
Balsamico Perlzwiebel Glace
Knuspriger Mangold-Muffin & Rübchen-Allerlei € 44
(1,3,7,8)*

*

*„Surf & Turf“ vom La Platina Prime-Filet & Wildfang-Garnelen
Rosmarinkartoffeln, Bernaise & südlichen Gemüsen € 46
(1,2,3,7)*

*

*„Weibliche“ Barberie Entenbrust (Frankreich)
Fenchelsamen-Jus, Orange
Gebratener Rosenkohl & Estragon-Schupfnudeln € 35
(1,3,7,8)*

*

„Ebbes von Hier“

*Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Rind & Schwein
dazu handgeschabte Dinkelspätzle € 22
(1,3,7,9)*

*

*Rostbraten vom Angus-Beef an zweierlei Zwiebeln
lauwarmer Kartoffelsalat & geschmelzte Maultaschen € 28,90
(1,3,7,)*

*

*Steak vom Angusrücken, Pfeffersauce
Pommes Frites & Gemüse der Saison € 29,50
(3,7,9)*

*

*Cordon bleu „De Luxe“ vom Duroc-Schweinerücken
Comté, Parmaschinken, Pommes Frites & herbstliches Gemüse € 28,50*

*

*Gegrillte Schweinelende mit Pfeffer (Duroc-Schwein), Sauce Bearnaise
Pommes Frites & Gemüse der Saison € 28,50
(3,7,9)*

*

*Schweinelende „Badische Art“ Rahmchampignons, Wacholderschinken
Handgeschabte Spätzle & Allerlei Gemüse € 28,50
(1,3,7,9, A)*

*

Unsere Fischgerichte

*Filet vom Skrei in Tempura-Mehl frittiert
„Demeter“ Sauerkraut, Kartoffelküchle
Parmaschinken an Meerrettich-Gin-Sauce (Privatbrennerei Schick, Muggensturm) € 38
(1,3,4,7,8,A)
**

*Filet vom bretonischen Steinbutt, gebratene Pfifferlinge
Estragon-Glace, Erbsen-Zuckerschoten-Risotto, Passionsfrucht-Karotten € 46
(1,4,7,8,9)
**

*Bretonischer Steinbutt, Herbsttrüffel
Spaghettini „Chitarra“
Zweierlei Püree, Frittiertes Porree € 47
(1,4,7,8,9)
**

*Filet vom Loup de Mer, Granatapfel-Cous-Cous
Zucchini in Tempura, Knoblauch-Tomatenfond € 36
(1,4,8,9)
**

*Octopus gebraten & Wildgarnele, Artischocken,
Räucher-Peperonaten, schwarzes Bohnenpüree, Bärlauchpesto,
Confit & frittiertes Porree € 38
(1,2,4,8)
**

*Argentinische Wildgarnelen (46er) auf südfranzösische Art (scharf)
Tomaten, Knoblauch, Champignons & Chili, Reggiano
dazu Basmatireis € 36,90
(2,7)
**

*Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf
Grillgemüse & Basmatireis € 46
(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 € 7,50

(3,7)

„Affogato“

Vanilleeis aufgegossen mit Espresso € 6,50

(3,7)

Himbeersorbet aufgefüllt mit Himbeergeist € 9,50

Variation von hausgemachten Sorbets

an Beeren der Saison € 10,50

Lauwarmer Schokokuchen

Vanilleeis & frische Beeren € 11

(1,3,7,8)

Classic Crème Brûlée

an Früchten & Sorbet € 10

(3,7)

Heimische Williamsbirne in Rotwein-Gewürzsud pochiert

Parfait von „Dulce“ Valrhonaschokolade, Cashew Krokant € 11,50

(1,3,7,8)

Strudel vom Ortenauer Rubinette Apfel

„Legales“ Cannabis-Eis, Schoko Espuma, Levantiner Haselnüsse

& Schlagsahne € 12,50

(1,3,7,8)

Digestif Empfehlung

„ 2 cl“

Topinambur € 3,90

Williamsbirne € 4,90

Mirabelle € 4,90

Kirsche € 4,90

Zwetschge € 4,90

div. „Etter“ Brände € 6,90

Spargel-Geist Brennerei Wekerle € 6,90

div. Scheibel-Brände € 8,90

Altes Pflümle/Moorbirne/Apricot-Brandy

Wildhimbeerbrand/56%Acher Kirschbrand

Williams, Zibärtele, Haselnussbrand

Ettli Kaffeespezialitäten

Tasse Schümli Kaffee € 3,00

Espresso € 3,00

Espresso doppelt € 4,20

Cappuccino € 3,50

Milchkaffee € 4,00

Latte Macchiato € 4,00