

## VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Kalbsleberparfait, Petersilienwurzel <sup>2</sup> , Dörrpflaume, Feldsalat	€ 25,50
Ceviche vom Seeteufel, lila Karottencreme, Rettich, Bouchot-Muschelvinaigrette	€ 25,50
Linse <sup>2</sup> : „Badisches Hummus“ und Salat, gepickelte Radieschen, geräucherter Sellerie	€ 20,00
Gebeiztes und geräuchertes vom Lachs, Salatbouquet, Meerrettichschmand	€ 25,50
Feldsalat, Speck, Kracherle	€ 15,50

## SUPPEN

Weißes Zwiebelsüppchen, Raviolo aus Pinie, Kapern und Rosine	€ 15,00
Rinderkraftbrühe, Grießknödel	€ 15,00

## VEGETARISCHES

Grießstrudel, Parmesanschaum, Blumenkohl	€ 31,00
Confierte Schwarzwurzel, asiatische Aromen, Shiitake, Tofucrunch	€ 31,00

## FISCHGERICHTE

Seeteufel, wilder Brokkoli, Polenta, Olive-Kapernjus	€ 36,00
Karpfen im Zitronentempura, Kräuterschmand, mallorquinische Kartoffel	€ 36,00
Hechtklößchen, Spinat, feine Nudeln, Rieslingsoße	€ 36,00

## FLEISCHGERICHTE

BBQ-Schweinebäckchen, Fregola Sarda, gebratener Wirsing	€ 31,00
Kalbsnieren in altem Balsamico, Bohngemüse, Kartoffelpüree	€ 31,00
Kaninchenkeule mit Semmelfülle, Kohlrabi	€ 31,00

## KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	€ 26,00
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat	€ 36,50
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree	€ 36,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 41,00
Kaltes Roastbeef, Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	€ 29,50

## GOURMET-TRADITION

### VORSPEISE

Gänseleberparfait, Quittenchutney, Walnusskaramell	€ 44,00
--	---------

### HAUPTGERICHT

Rinderfilet „Rossini“	€ 69,00
-----------------------	---------