

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Kalbsleberparfait, Petersilienwurzel ² , Dörrpflaume, Feldsalat	€ 25,50
Ceviche vom Seeteufel, lila Karottencreme, Rettich, Bouchot-Muschelvinaigrette	€ 25,50
Linse ² : „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
Gänseessenz, Rillette-Crostini	€ 15,00

VEGETARISCHES

Rote-Bete-Risotto und Carpaccio, Gorgonzolacreme, Mandel	€ 31,00
Confierte Schwarzwurzel, asiatische Aromen, Shiitake, Tofucrunch	€ 31,00

FISCHGERICHTE

Seeteufel, Kürbisallerlei	€ 36,00
Karpfen im Zitronentempura, Kräuterschmand, mallorquinische Kartoffel	€ 36,00
Hechtklößchen, Spinat, feine Nudeln, Rieslingsoße	€ 36,00

FLEISCHGERICHTE

Siedfleisch, Bouillongemüse	€ 31,00
Kalbsnieren in altem Balsamico, Bohnengemüse, Kartoffelpüree	€ 31,00
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Gänseleberjus, Ragout von Rosenkohl, Birne und Gnocchi	€ 36,00

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

Rehrücken, Sellerie ³ , Wacholderrahm	€ 69,00
--	---------