

ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

*Mit Schwarzwald-Miso hausgebeizte Fjordforelle
badischer Spargel, Gurke, Radieschen
26.00*

*Tatar vom Schwarzwälder Färsenrind „klassisch“
mariniertes Gemüse
26.00*

*Unsere hausgemachte Gänseleberterrine
Rhabarber, geröstetes Brioche
28.00*

*Bretonischer Hummer und krosser Schweinebauch
gegrillter Spargel, Hummerjus
32.00*

*Süpple von jungen Erbsen
kleines Kartoffel - Lachstörtchen
14.00*

HAUPTSACHEN

*In Kräuteröl konfiertes Heilbutt
Fregola Sarda, Safrangemüse, Paprikasauce
39.00***

*Filet vom Wildfang Wolfsbarsch
hausgemachte Erbsentortellini, gebratener Spargel
46.00*

*Ganze Atlantik Seesunge in Butter gebraten
Stampfkartoffeln, Blattsalate
48.00*

*Brust und Ragout vom Dreisamtäler Landgockel
Spinatknödel, frische Morcheln
38.00***

*Rücken vom Limousin Lamm
Tortellini mit Münstertäler Ziegenfrischkäse, Artischockenfondue
46.00***

*** Diese Gerichte servieren wir auch als kleinere Portion mit 3 € Abzug*