

Wintermenü

Thunfisch Carpaccio mit Soja- Sesam-Vinaigrette und Thunfischtatar auf Sushi-Sockel

*

Geschmorte Kaninchenkeule auf Rahmpolenta

*

Petersilienwurzelcrème mit Saibling

*

Rinderfilet mit Meerrettich-Senfkruste, Burgunderjus, Böhnchen und Gratin

*

Variation von der dunklen Valrhona Schokolade mit Rumfrüchten

75 € ohne Kaninchenkeule 5-Gang Menü 93 €

Vorspeisen

Feld und Endiviensalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croutons	24
Gänseleberterrine in Tokayer-Feigengelée mit Brioche	33
Tafelspitzsalat mit Linsen-Kürbisvinaigrette und Kernöl	26
Thunfisch Carpaccio mit Sesam-Soja-Vinaigrette, würzigem Gemüse-Spaghetti-Salat	28
Gebratene Kalbsblutwurst mit warmen Weißkohlsalat und Speck	28

Suppen

Badisches Schneckensüppchen	16
Tafelspitzbrühe mit Grießnocken	14
Kürbis-Curry-Süppchen mit Prawns	15

Vegetarisch

Rote Bete Risotto mit bunten Beten in Nußbutter und Parmesanhobel

33

Hauptgänge

Gebratene Edelfische im Safran-Muschel-Sud mit Gemüse und und hausgemachten Nudeln	42
Island-Kabeljau mit Senf-Beurre-Blanc auf Lauchgemüse, Kartöffelchen	44
Perlhuhn-Coq-au-Vin auf Wintergemüse mit Dauphin Kartoffeln	43
Ahrtaler Hirschsauerbraten mit Äpfeln, Rotkohl und Serviettenknödel	43
Kalbsmedaillon mit geschmorter Backe, Kohlrabigemüse und Bratkartoffeln	46
Zwiebelrostbraten mit Rosenkohl und Schupfnudeln	45

Desserts

Variation von der dunklen Valrhona Schokolade mit Rumfrüchten	17
Mascarponegratin mit Mango und Mandeleis	17
Créme Brûlée mit Mandarine und Blutorangensorbet	17
Dessertteller „Poststuben“	18
Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf	18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden