



EINSTIEG

Crème Brûlée von ungestopfter Entenleber 23

Pfirsich | Granité | Butterbrioche

Kalt geräucherte Lachsforelle 19

Buttermilch | Gurke | Melone

Tomatenvariation 18

Tomatenmousse | Essenz | frische Tomaten aus Hügelheim | Kapern

Variation von der Karotte 17

Amaranth | Feigenblatt



FLÜSSIGES

Rahmsuppe von der Artischocke 12

Gebratene Pfifferlinge | Schnittlauch Öl



Gazpacho Andaluz 10

hausgebackenes Focaccia | Basilikum



HAUPTGANG

Zweierlei vom Bio-Freilandhuhn aus St.Peter 39

Artischocken aus Hügelheim | Aubergine | Pommes Dauphine | weißer Tomatenschaum

Schwarzwälder Forelle 36

Sauce Bouillabaisse | confierte Kartoffel | Zucchiniblüte

Hausgemachte Gnocchi 29

Fenchel | Pecorino | Paprika

Fregola Sarda 28

gebratene Waldpilze | Miso | Hügelheimer Zuckerschoten | Erbse



Rücken, Bries und Tortellini vom Weidelamm 38

Romanasalat | Kräutervinaigrette | Pfifferlinge



UNSER BADISCHER KLASSIKER

Badisches Schäufele 26

Kartoffel | Bohnensalat | Speckfond



DESSERT

Aprikose 16

Lavendel | Joghurtschaum | Mandel

Popcorn-Eis 16

Himbeere | Praliné Fondant au Chocolat

Mousse au Chocolat von Bio Valrhona Schokolade 10



3 hausgemachte Pralinen | 2 hausgemachte Macarons 5,80|4



Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.
Dies ist die aktuelle Speisekarte für Montag- bis Freitagabend, sowie für Samstag.

