EINSTIEG

Crème Brûlée von ungestopfter Entenleber 23
Pfirsich | Granité | Butterbrioche

Kalt geräucherte Lachsforelle 19
Bio-Tomate | Ziegenfrischkäse | Tomatenessenz

„Grüner Salat“ 18
Gurke | Zucchini | Romana | Caprakäse vom Ringlihof | gebratene Waldpilze

Variation von der Karotte 17
Amaranth | Tag-Lilien | Feigenblatt

FLÜSSIGES

Geflügelbrühe vom Freilandhuhn aus St.Peter 12
Estragon-Senf-Ravioli | Wurzelgemüse

Gazpacho Andaluz 10
hausgebackenes Focaccia | Basilikum

HAUPTGANG

Zweierlei vom Bio-Freilandhuhn aus St.Peter 38
Wacholderjus | gegrillter Chicorée | Zucchini | Cassis | Zitrus-Tagliolini

Schwarzwälder Forelle 36
Sauce Bouillabaisse | confierte Kartoffel | Zucchiniblüte

Hausgemachte Gnocchi 29
Salbeinage | Rote Bete | Rauchmandeln | Salzzitrone

Fregola Sarda 28
gebratene Waldpilze| Miso | Hügelheimer Zuckerschoten | Erbse

Rücken vom Weiderind 34
luftgetrockneter Schinken | Bohnen | Anna-Kartoffeln

UNSER BADISCHER KLASSIKER

Badisches Schäufele 26
Kartoffel | Bohnensalat | Speckfond

DESSERT

Schwarzwälder Kirsche 16
Schokolade | Sauerkirsch-Sorbet

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.