



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 Andalus	10
hausgebackenes Focaccia Basilikum	

HAUPTGANG

Zweierlei vom Bio-Freilandhuhn aus St.Peter	39
Artischocken Aubergine Pommes Dauphine weißer Tomatenschaum	
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