



EINSTIEG

Kaltgeräucherte Schwarzwälder Lachsforelle 18
Erbse | Salzzitrone | Minze

Crème brûlée von ungestopfter Entenleber 22
Pfirsich | Butterbrioche

Badisches Schneckenpfännle 16
Wildkräuter

Caesar Salad 12
Frühlingsgemüse | Pecorino | Kapern | Focaccia

Bohnensalat 15
Pfifferlinge | Molke

Suppen und Zwischengänge

Kalbsbries 18
Badischer-Trüffel | Spinat | Weisses Tomatenschaum

Gazpacho andaluz 12
Basilikum | Olivenöl

Artischocken-Cremesuppe 16
Feigenblattöl | Badischer-Trüffel

HAUPTGANG

Conchiglioni Rigati 28
Fenchel | Pistazien

Burrata di Bufala 28
Zitronen-Gnocchi | Pilsener Tomate | Basilikum

Zweierlei Reh vom „Sehringer-Hexmatt“ 38
Aubergine | Schupfnudeln | Kirsche

Schwarzwälder Saibling und Zucchini-Blüten-Ravioli 36
Zucchini | Fenchel-Kartoffelpüree | Safran Fumet

Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein 32
Kartoffelsalat | Dijon-Senfsauce

Rinderrücken vom Schwarzwälder Weiderind 39
Artischocke | Pommes dauphine | Ochsenschwanzragout | Pfifferlinge

Zweierlei vom Bio-Freilandhuhn aus St. Peter 38
Celtuce | Risotto | Badischer-Trüffel | Sherry

DESSERT

Weißer Schokoladenfondant mit Aprikosen-Ganache 16
Aprikosen-Sorbet | Zitronenthymian

Johannisbeer-Tartlette 14
Crème pâtissière | Joghurt Eis

Mousse au Chocolat von Original Beans (Bio & Fairtrade) Schokolade 14
Crue de Cacao

Käse Variation vom Langenbacherhof 16