APERITIF

Whisky Sour 12,00 €
Bourbon Whiskey · Zitronensaft · Zuckersirup

Aperol Sour 11,00 €
Aperol · Zitronensaft · Zuckersirup

„Alte Post“ Margarita 12,00 €
Tequila Blanco · Triple Sec · Limettensaft

ALKOHOLFREI

Santino 8,00 €
Santino · Tonic Water · Orange

Vibrante Spritz 9,00 €
Vibrante · alkoholfreier Secco · Soda

Verjus Spritz 8,00 €
Verjus · Tonic Water · Soda · Zitrus

BROT

Sauerteigbrot von der Bäckerei Kraus in Müllheim
Scharwaie von der Bäckerei Kirschner in Müllheim
Aufgeschlagene Butter · Schnittlauchöl

VORNEWEG

Vorspeisenbrettle
Sharing is caring · ab 2 Personen · 24 € pro Person
Tatar · Saibling · Kaisergranat · Schweinebauch

Schwarzwälder Saibling **16**
Kimchi · Karotte · Buttermilch

Rindertatar von einer Alten Kuh **22**
Kirsche · geräucherte Creme Fraiche · Butterbrioche

Endiviensalat **12**
Apfel · Kartoffel-Vinaigrette · Walnuss

Kürbis **16**
Stracciatella · Weinblatt · Kürbiskernöl

Horbener Ziegenfrischkäse **16**
Kohlrabi · Apfel · Haselnuss

ZWISCHEN DRIN

Kartoffel-Meerrettich Suppe **16**
Blutwurst · Apfel

Schweinebauch vom Eichelschwein **13**
Radichio · Schwarzwald Miso · Rettich

Krustentierbisque **16**
Fenchel

EBBES GSCHEIT`S

Im Feuer geschmorter Spitzkohl **28**
Austernpilze · Pommes Anna · Blumenkohl-Velouté · Sriracha

Pochiertes Ei x Trüffel **32**
Nussbutter Kartoffel-Mousseline · Brunnenkresse

Schwarzwald Forelle **38**
Fenchel · Risotto · Kapern · Salzzitrone

Rinderrücken x Jakobsmuschel x Trüffel **46**
Brunnenkresse · Kalbsschwanz-Tortellini · Zwiebel

Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein **32**
Kartoffelsalat · Dijon-Senfsauce

Zweierlei Hirsch aus Niederweiler **46**
Kürbis · Quitte · Schupfnudeln

Brust von der Barbarie-Ente **38**
Pak Choi · Walnuss Agnolotti · Purple Curry

Sharing is Caring

Teilen sie unsere Gerichte gerne miteinander, hierfür berechnen wir **3,50 € pro geteiltem Teller**.

Eis

Madagascar-Vanille Eis	**4,50**
Joghurt Eis	**4,50**
Schokoladen Eis	**4,50**
Crue de Cacao Eis	**4,50**

Sorbet

Zitronen Sorbet	**4,50**
Trauben Sorbet	**4,50**
Sanddorn Sorbet	**4,50**

WAS SÜSSES

Sanddorn **16**

Weißes Schokoladenmousse von „Original Beans“ · Buttermilch

Bergamotte **16**

Weiße Schokolade · Mandel · Sauerampfer- Eis

Kaiserschmarrn **14**

Apfel-Kompott · Madagaskar-Vanilleeis

Käse Variation vom Langenbacherhof **16**

SCHNÄPSLE

Williamsbirne · 2 cl · 6,50 €

Weingut Dörflinger, Müllheim im Markgräflerland

Blutorange aus Sizilien · 2 cl · 9,00 €

Hausbrennerei Faude, Bötzingen am Kaiserstuhl

Mirabelle · 2 cl · 8,00 €

Hausbrennerei Faude, Bötzingen am Kaiserstuhl

Zibärtle · 2 cl · 9,00 €

Weingut Landerer, Niederrotweil am Kaiserstuhl

AFTER DINNER

Espresso Martini 12,00 €

Vodka · Espresso · Zuckersirup

Negroni 12,00 €

Gin · Campari · roter Wermut

Herbstmenü

Schwarzwälder Saibling
Kimchi | Karotte | Buttermilch

oder

Ziegenfrischkäse
Kohlrabi | Apfel | Haselnuss

Im Feuer geschmorter Spitzkohl
Blumenkohl-Velouté

oder

Schweinebauch vom Eichelschwein
Radichio | Schwarzwald Miso | Rettich

Rinderrücken x Jakobsmuschel x Trüffel
Brunnenkresse | Kalbsschwanz-Tortellini | Zwiebel

oder

Pochiertes Ei x Trüffel
Nussbutter Kartoffel-Mousseline | Brunnenkresse

Sanddorn
Weißes Schokoladenmousse von „Original Beans“ | Buttermilch

Menü komplett	**€ 89**
Vegetarisches Menü komplett	**€ 69**
Überraschungsmenü 5-Gang	**€ 99**
Weinbegleitung 4-Gang	**€ 25**