

VORSPEISEN

Feldsalat in Haselnussöl-Sahne-Dressing
mit Speck, Nüssen, Granatapfelkernen und Croutons

12€

Zweierlei vom schottischen Loch Duart Lachs
mit Meerrettich und Rote Bete

16€

Thunfisch-Tatar, Papaya-Mango-Salat mit Frissée,
Mohn-Zitrus-Dressing und Paprikagel

20€

Jaipur-Currysuppe mit Kokosschaum und Gambaspieß

12€

Wachtelkraftbrühe mit Wachtelroulade und Topinambur

10€

VEGGIE

Feldsalat in Haselnussöl-Sahne-Dressing mit Nüssen,
Granatapfelkernen, Croutons und Ziegenkäse mit
Honig und Thymian

16€

Feine Parmesan-Nudeln mit Trüffelsoße, Pilzen und Gemüse

22€

MEER

Seeteufelmedaillon mit Thymian, Schwarzwurzeln,
Vitelotte-Kartoffelravioli und Orangen-Senfbutterm

32€

Zander „Badisch“

Filet und Klößchen auf Blattspinat mit Champignons
in Rieslingsoße und Risolée-Kartoffeln

28€

LAND

Kalbsmedaillon mit Birne, Walnüssen und Ziegenfrischkäse
überbacken, Thymianjus und Erdrübenstampf

29€

Lammhüfte mit Raz el Hanout- Jus, Dattel- Couscous,
Safran-Zwiebel-Chutney und Kichererbsen-Bällchen

28€

Rehrücken in PX Sherry-Jus,
Speck-Rosenkohl, Süßkartoffeln und Cranberry-Chutney

34€

Barbarie-Entenbrust in Preiselbeersöße,
Rahmwirsing und Knödel

26 €

Argentinisches Entrecôte mit Grüner Pfeffer-Kruste,
Madeirajus, Blattspinat und Kartoffelgratin

30€