

### Aperitifempfehlung

Pfirsich-Prosecco / Prosecco with peach

0,1 7,00 €

### Weißwein

2020 Chardonnay Spätlese trocken

Schwarzwaldweingut Andreas Männle, Baden

0,1l 6,20 €    0,2l 11,50 €    0,75l 42,00 €

### Rotwein

2014 Château Marjose Grand Vin de Bordeaux  
Pierre Lurton

0,1l 6,20 €    0,2l 11,50 €    0,75l 42,00 €

### Vorspeisen / Starters

<b>Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras und Koriander</b>	<b>9,50 €</b>
Cream soup of curry & coconut with lemongrass and coriander	
<b>Tatar vom isländischen Lachs mit mediterranem Cous Cous, Gurken-Korianderaufguss und Joghurtspuma</b>	<b>17,50 €</b>
Tartar of icelandic salmon with mediterranean cous cous, cucumber coriander infusion and yogurt spuma	
<b>Carpaccio vom US Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobelem Parmesan</b>	<b>15,50 €</b>
Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese	
<b>Schnitte von der elsässer Gänsestopfleber an eingelegten Zwetschgen und hausgebackenem Brioche</b>	<b>19,50 €</b>
Slice of foie gras with plums and homemade Brioche	
<b>Unsere hausgemachten getrüffelte Nudeln mit Rucola und Pinienkernen dazu frisch gehobelem Parmesan</b>	<b>Vorspeise/ small 11,50 € Hauptgang/ big 16,50 €</b>
Our homemade truffled pasta with rucola salad, pine nuts and freshly grated Parmesan	
<b>Wahlweise mit Sommertrüffel / Optionally with fresh grated summer truffle</b>	<b>+ 6,50 €</b>

### Hauptgang/ Main Dish

<b>Gebratene Zanderfilets auf Shiitake Pilz-Kaiserschotengemüse mit Erdnüssen, Koriander und Kartoffel-Safranpüree</b>	<b>28,50 €</b>
Fillet of pike perch on shitake mushroom with sugar peas, peanuts, coriander and potato saffron mash	
<b>Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinjus mit roter Zwiebelmarmelade, Kartoffelgratin und Beilagensalat</b>	<b>29,50 €</b>
Fillet of beef on port wine jus, red onions jelly, potato au gratin and salad	
<b>Fregola Sarda Risotto mit getrockneten Tomaten, sautiertem Babyspinat, Pinienkernen und frisch geriebenem Parmesan</b>	<b>19,50 €</b>
Fregola Sarda Risotto with dried tomatoes, sauteed baby spinach, pine nuts and freshly grated parmesan	

### Dessert

<b>Cheesecake "auf unsere Art" mit Himbeercoulis und hausgemachtem Tahiti-Vanilleeis</b>	<b>11,50 €</b>
Cheesecake "our way" with raspberry coulis and homemade Tahitian vanilla ice cream	
<b>Crème Brûlée von der Tonkabohne mit hausgemachtem Erdbeersorbet</b>	<b>10,50 €</b>
Crème brûlée of tonka beans and homemade strawberry sorbet	
<b>Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys von Maître Affineur Waltman</b>	<b>12,50 €</b>
A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grapes	