

Speisekarte

Liebe Gäste und Freunde,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Service.

Dieser wird Ihnen eine Tabelle geben, damit Sie ihre Allergene ankreuzen können und Ihnen dann nach Rücksprache mit unserer Küche Speisen von unserer Karte empfehlen, eine Karte mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen erhalten Sie ebenfalls von unserem Service.

Allgemeine Information:

Die Preise sind rechts der Speisen in vollen EURO Beträgen aufgeführt.

Ab Januar 2024 ist für Speisen der Mehrwertsteuersatz von 7 % auf 19% gestiegen

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind..

Ihre Gastgeber,

Elvira, Maximilian & Alexander Knut

Menü

Spargel Gazpacho 14

TOMATEN GEL | ZITRONENÖL | SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

Onsen Ei 14

GERÄUCHERTER CAVIAR | SPINAT | KARTOFFELSCHAUM

Fichten Sorbet 8

FICHEN LIKÖR

Mariniertes Bavette-Steak 32

HOLUNDER | ORZOTTO | ROSE | APENZELLER KÄSE

Fior di Latte 12

LEINSAMEN | ERDBEERGEL | VANILLE | MANGO

5 Gänge 76 €

Vorspeisen (Allergene auf Nachfrage)

Grüne Blattsalate

VINAIGRETTE | BROT

7

Gemischter Salat

VINAIGRETTE | GARTENSALATE | BROT

8

Beef Tatar

GEBEIZTES EIGELB | ZWIEBELGEL

19

Lachs Spargel Tartar

ZITRUS-VINAIGRETTE | SALZ-ZITRONEN GEL

15

Happy Foie Gras*

APFEL-CHUTNEY | MISO-ZWIEBEL | BRIOCHE | GEBEIZTE EIGELB-CREME

*HIERBEI HANDELT ES SICH UM EIN PRODUKT, WELCHES NACH ETHISCHEN GESICHTSPUNKTEN PRODUZIERT UND VERARBEITET WURDE

16

Flädle Suppe

RINDERKRAFTBRÜHE | FLÄDLE

8

Cremesuppe vom badischen Spargel (auch ohne Einlage)

SCHNITLAUCHÖL | SPARGEL

9

Hauptgerichte

Portion badischer Spargel

SAUCE HOLLANDAISE | KARTOFFELN

28

MIT KALBSFILET

44

Geschmorte Rinderbäggel

CREMIGE POLENTA | GEMÜSE | SAUCE

26

Irishes Rinderfilet

RINDERFILET | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | BIRNEN-JUS

39

Cordon Bleu

QUALIVO SCHWEIN | APPENZELLER-KÄSE | LANDSCHINKEN | POMMES | GEMÜSE

22

Schweinefilet

SPÄTZLE | CALVADOS-SAUCE | GEMÜSE

27

Wiener Schnitzel

FILET VOM KALB | PREISELBEEREN | TRÜFFEL-POMMES | GEMÜSE

34

Filet vom Kalb

SPÄTZLE | MORCHEL-COGNAC SOÛSE | GEMÜSE

37

Fischfilets und Garnele

ZITRONEN- LIMETTEN RISOTTO | WILDER BROKKOLI

32

Königsberger Klopse

KARTOFFELN | GEMÜSE | KAPERNSAUCE

32

Kennzeichnungspflichtigen Allergene:

A₁ Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und daraus hergestellt Erzeugnisse

A₂ Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

A₃ Eier und Eierzeugnisse

A₄ Fisch und Fischerzeugnisse

A₅ Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

A₆ Soja und Sojaerzeugnisse

A₇ Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose (link Laktoseintoleranz)

A₈ Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse

A₉ Sellerie und Sellerieerzeugnisse

A₁₀ Senf und Senferzeugnisse

A₁₁ Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

A₁₂ Lupine und Lupinen-Erzeugnisse

A₁₃ Weichtiere (und daraus hergestellte Erzeugnisse)

A₁₄ Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l

1 mit Phosphat (in gebeizten Schinken, Fische, Kassler, Fische und Speck, etc.) 0

2 mit Geschmacksverstärker (in Salatsoßen, verschiedenen Grundsoßen, Vorspeisensoßen)

3 Antioxidationsmittel (diverse Fruchtsäfte, Fanta, Diverse Essig – Salatsoßen, etc

4 mit Farbstoff (eingefärbte Dessertsoßen, Salatsoßen, Essig, alkoholisierte, marinierte Desserts und Grundsoßen, Fanta, Campari, Coca-Cola, Monats

5 mit Konservierungsstoff (z.B. Sambal Olek, Käse, Lyoner, Fleischkäse)

6 geschwärzt (schwarze Oliven, Sepie-Nudeln, etc.)

7 mit Süßungsmittel (Getränke wie Eistee, Coca-Cola light, etc.)