

## Aperitifs

Glas Pinot & Chardonnay extra brut, Weingut Dörflinger, Müllheim	7,00
Fruchtig herber Hausaperitif	5,80
Alkoholfreier Cocktail	4,50

## Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat	4,50
Dreierlei vom schottischen Lachs an Orangen-Fenchel-Salat	15,50

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,80
Klare Fischconsommé mit Fenchel	7,80

## Fisch Menü

### Ab -zwei- Personen, 18-20 Uhr

Carpaccio von der Gelbflossenmakrele  
an Zitronengras-Limettenvinaigrette und Glasnudelsalat

\*\*\*

Klare Fischconsommé mit Fenchel

\*\*\*

Gebrautes Filet vom Wolfsbarsch an Weißwein Beurre Blanc  
dazu Wurzelgemüse und Kartoffeln

\*\*\*

Rüblükuchen mit weißer Schokoladenmousse  
und Blutorangensorbet

4-Gang Menü 58,00

3-Gang Menü (ohne Suppe) 52,00

**Weinempfehlung:** 20-er Herbolzheimer Sundhalde

Sauvignon Blanc Spätlese trocken -Holzfass-  
Weingut Holub, Herbolzheim-Tutschfelden

0,75-l Fl. 28,00

## Fischgerichte

Gebratene Filet vom Steinbeißer an einer Zitronengras-Currysoße  
dazu Petersilienwurzelrisotto  
28,00

Medaillon vom schottischen Lachs im Elsässer Brickteig gebacken  
dazu Blattspinat und Nudeln  
28,00

**Weinempfehlung:** 21-er Graacher Domprobst Riesling Kabinett trocken  
Weingut Kees-Kieren, Graach-Mosel 0,75-l Fl. 18,00

## Hauptgerichte

Spinatknödel auf Wurzel-Rüben-Gemüse  
milde Käsesoße und gehobelter Bergkäse 19,50

Rinderrückensteak an Burgundersoße  
dazu Kartoffelgratin und Gemüse 30,50

Schnitzel vom Kalbsnüssle in Rahm  
mit Spätzle und Salat 23,50

Rumpsteak in würziger Pfeffersoße  
mit Spätzle oder Bratkartoffeln und Salat 28,00

## Desserts

Ofenschlupfer mit Rumtopfrüchten und Kürbiskrokantparfait 11,50

Mousse von der Zartbitterschokolade  
eingekochtes Birnenragout und Vanilleeis 10,50

Das kleine Dessert einzel oder zum Kombinieren

eine Kugel hausgemachtes Sorbet von Blutorange, Kokos oder Birne 2,60

eine Kugel Vanille- oder Walnusseis 1,80 mit einem Schuss Eierlikör 2,20

eine Nocke Mousse au chocolat oder kleines Kürbiskrokantparfait 3,50

>> Änderungen vorbehalten<<