

BEGLEITEND ZUM APÉRITIF...

OLIVENTAPENADE feine Tomatenwürfel Kapern	5,50
KLEINER FLAMMKUCHEN Ziegenkäsecreme konfierte Tomate Rauke	8,50
KARAAGE Wasabi-Mayo Koriander knusprige KIKOK Wings mit Ingwer, Knoblauch und Soja mariniert	13,00
JAHRGANGSSARDINEN 2019	15,50
TIA MARAA irische Felsenauster 3 Stück Zitrusmarinade	19,50

DANACH ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENGERICHT...

FESTTAGSSUPPE Flädle Grießnocke Maultasche Wurzelgemüse	12,00
BÄRLAUCHRAHMSUPPE „Sot l'ý laisse“ Croûtons	13,00
WILDKRÄUTERSALAT Gartenkräuter Rohkostsalate Schatzhauserdressing	14,00
dazu: karamellierter Ziegenkäse	12,50
gebratene Maispouardenbrust mit Soja und Chili	13,00
POKE BOWL vegan Quinoa Tofu Zitrusmayo Kimchi Gemüse Sojamarinade	20,50
WALDPILZ-QUICHE Schnittlauchschand Lauch Speck Bauernschinken marinierter Champignonsalat	21,00
GLASNUDELSALAT Gemüse Koriander geflämmt Miso-Lachs Chili	23,00
RINDERTATAR klassisch angemacht	28,00
dazu: Bratkartoffeln	7,20
30 g N25 Oscietra Imperial Kaviar	80,00

ZUM HAUPTGANG...

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN Rinderbouillon Kartoffel-Gurkensalat Zwiebelschmelze	22,00
NEBRASKA BRISKET BURGER Rinderbrust 48 Stunden gegart Cheddar Paprika gepickelte rote Zwiebel Fries Chili-Mayo	24,50
LINGUINE Paprika-Limettencrème Burrata Olive Rauke	22,50
HECHTNOCKEN Krustentierschaum grüner Spargel Schnittlauchkartoffeln	29,50
BADISCHER STANGENSPIRGEL Sauce Hollandaise neue Kartoffeln dazu: Auswahl an Schwarzwälder Schinken Wiener Kalbsschnitzel gebratene Zanderschnitte	28,50 10,50 16,50 25,00
ZANDERSCHNITTE krosse Haut Rieslingsauce Lauch mit Pfifferlingen geschwenkt Kartoffelpüree	35,50
SANKT-JAKOBSMUSCHELN gebraten Champagnerbutter Limettenrisotto Morcheln	49,00
RINDERFILET STROGANOFF Rote Beete Gewürzgurke Spätzle Romanasalat	49,00

...ODER VOM LAVASTEIN-GRILL

OJO DE AGUA RIBEYE-STEAK 300g	55,00
GREATER OMAHA CLUB-STEAK ca 650g am Knochen gereift	134,00
GREATER OMAHA PORTERHOUSE-STEAK ca 1200g am Knochen gereift ca 45 Minuten	199,00
dazu jeweils: wilder Brokkoli mit Yuzu und Sesam Fries Café de Paris Butter	

BLEIBEN NOCH DIE DESSERTS...

ZITRONEN-TARTE

Manjari-Schokoladencrème | Passionsfrucht | Sauerrahmeis 15,00

SCHOKOLADENKUCHEN | lauwarm
marinierte Erdbeeren | Vanilleeis

15,00

WINDBEUTEL | gefüllt

Erdnuss-Dulcey-Crème | Salzkaramell | Himbeersorbet 15,00

„TIRAMISÙ“

Mandelkrümel | Heidelbeeren | Pistazieneis 15,00

SORBET | EIS

je Kugel 3,90

KUCHEN | TORTEN

nach Tagesangebot | bis 18:00

... UND DAZU EIN GLAS SÜSSEN WEIN

2020 JURANÇON „CUVÉE THIBAUT“ MOELLEUX 0,1l | 14,00
Domaine Bellegarde, Jurançon

2017 VOUVRAY “LE MONT” MOELLEUX 0,1l | 20,00
Domaine Huet, Loire