

Aperitif

Gläschen Winzersekt WG Laufen	0,1	8,00
Aperol „Spritz“	0,2	8,50
Martini Alkoholfrei	0,2	6,50

Vorspeisen

Frische Austern „Fine de Claire“ auf Eis mit Pumpernickel	Stück	3,40
Zarte Wintersalate mit gebratenen Steinchampignons und Kürbiskerne		9,00
Badischer Feldsalat mit Speck – Croutons		11,00
Mariniertes Carpaccio vom Tiefsee Pulpo mit lauwarmen Fenchelsalat		24,00
Steinpilzrisotto im Parmesankörbchen		19,50
Feine Gänseleberterrine „du Patron“ mit Ingwer - Quittengelee und Brioche		25,00

Suppen

Fischsuppe nach „Art des Hauses“ mit Rouille Croutons		14,50
Kürbiscremesüppchen mit gebratenen Gambas		9,50
Rinderkraftbrühe mit Grießnocken		10,00

Hauptgang

Hausgemachte Spinat Bärlauch Knödel mit Parmesan und Steinchampignons in Rahm	19,50
Portion Ofenfrische Halbe Ente im eigenen Saft, dazu Rotkraut, Kartoffelknödel und Püree	31,00
Zartes Kalbsrückensteak an Morchel Rahm, dazu Marktgemüse und hausgemachte Spätzle vom Brett	37,00
Geschmortes Hirschgoulasch mit Preiselbeeren, gebratenen Pilzen, Mandelbrokkoli und hausgemachte Spätzle	27,00
Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste an Thymianjus, dazu Speckböhnchen und Kartoffelgratin	42,00

Fischgerichte

Filet vom Winter Kabeljau an Rote Beete Meerrettichschaum mit Blattspinat und feinen Nudeln	28,00
Pochierter Edelfischteller an Safranschaum mit Fenchelgemüse und kleinen Kartoffeln	37,00
Grilliertes Schwertfischfilet mit frischen Kräutern, grünen Bohnen und Rissole Kartoffeln	38,00

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, VISA und MasterCard.

Dessertkarte

Rote **Waldbeerengrütze**
mit Vanille begleitet 9,00

Crème Brûlée
mit Obstsalat und Vanilleeis 12,00

Hausgemachtes **Toblerone Mousse**
mit gebundenen Preiselbeeren 12,00

Mariniertes **Ananas Carpaccio** mit
Karamell Ganache 12,00

Kleiner **Käseteller**
mit Feigensenf 14,00

Kaffee „Gourmand“
Tasse Kaffee oder Espresso
mit einer kleinen Leckerei 8,00

Affogato
Espresso mit Vanilleeis 5,50

....oder noch ein Gläschen

Pinot Brut **Sekt**
WG-Laufen 0,1l 8,00

Wintermenü

Kleiner badischer **Feldsalat**
mit Speck - Croutons

Portion Ofenfrische **Viertel Ente** im eigenen Saft,
dazu Rotkraut, Kartoffelknödel und Püree

Pana Cotta mit Tonka Bohne
auf Glühweinspiegel

€ 35,00

S' Krüglemenü

Mariniertes Carpaccio vom **Tiefsee Pulpo**
mit lauwarmen Fenchelsalat

Kürbiscremesuppe
mit gebratenen Gambas

Gebratenes **Rinderfilet** „Rossini“
mit Gänseleber und Trüffelscheiben,
auf Zucchini Beet und Kartoffelgratin

Mariniertes **Ananas Carpaccio**
mit Karamell Ganache

€ 79,00

Unsere Weinempfehlung

2020 Finca Antigua
Tempranillo, Crianza
Fam. Martinez Bujanda

€ 27,00