

Aperitif

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

Vorspeisen

Austern Fine de Claire auf Eis mit Pumpernickel und eingelegten Zwiebeln	Stück	3,40
Hausgemachte Krustentier Ravioli auf Fenchel Salat und Wakame Algen		19,00
Steinpilzrisotto im Parmesankörbchen serviert		18,00
Badischer Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck - Croutons		10,00
Feine Gänseleberterrine „du Patron“ mit Ingwer - Quittengelee und Brioche dazu empfehlen wir ein Gläschen....		25,00
18er Ruländer Beerenauslese, Laufener Altenberg	0,5cl	8,50

Suppen

Fischsuppe nach „Art des Hauses“ mit Rouille Croutons		14,00
Latte Macchiato von der Morchel		9,50
Kürbiscremesüppchen mit Lachsstreifen		9,00

Hauptgang

Trilogie vom Kürbis	19,00
Saftig gebratenes Kalbsrückensteak an Morchel Rahm, dazu Marktgemüse und hausgemachte Spätzle vom Brett	36,00
Ofenfrische halbe Ente im eigenen Saft, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree	29,00
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Schneckenspieß an Kräuter - Jus, dazu Brokkoli und Kartoffelgnocchi	42,00
Geschmortes Wildschweingoulasch mit Pilzen, Preiselbeeren, Rotkraut und Semmelknödel	22,00
Bardiertes Fasanenbrüstchen an Cognacrahm mit glasierten Trauben, Croutons, Sauerkraut und Kartoffelpüree	29,00
Rosa gebratener Rehrücken an Wacholder Sauerkirschsauce mit Mandelbrokkoli und hausgemachten Spätzle	42,00

Fischgerichte

Pochierter Edelfischteller an Safranschaum mit Fenchelgemüse und Schwenkkartoffeln	36,00
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Chorizo, auf Sauerkraut in Rahm und Dampfkartoffeln	25,00
Gebratene Seeteufel Medaillons auf Blattspinat mit Krustentierschaum und Steinpilzrisotto	39,00

Dessertkarte

Crème Brûlée mit Obstsalat und Vanilleeis	12,00
Gebackene Apfelküchle mit Vanillesauce und Vanilleeis	10,00
Hausgemachte Mousse au Chocolat mit frischen Früchten	12,00
Eingelegte Gewürzbirne mit Sabayone und Vanilleeis	12,50
Schokoladenwürfel mit Karamellkern und hausgemachtem Bananeneis	14,00
Dessertvariation „Kühler Krug“	15,00
Affogato Espresso mit Vanilleeis	5,50
Kaffee „Gourmand“ Tasse Kaffee oder Espresso mit einer kleinen Leckerei	7,50
Kleiner Käseteller mit Feigensenf	12,00

....oder noch ein Gläschen

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

Herbstmenü

Kürbiscremesüppchen

Badischer **Sauerbraten**
mit Rotkraut und Bandnudeln

„Reis Trautmannsdorf „
mit warmen Schattenmorellen

€ 32,00

S´ Krüglemenü

Feldsalat mit Kürbiskompott
und Serano Schinken

Latte Macchiato
von der Morchel

Rosa gebratener **Rehrücken**
an Wacholder Sauerkirschsauce mit
Mandelbrokkoli und hausgemachten Semmelknödel

Feigen **Pfannkuchen**
mit hausgemachtem Zimteis

€ 73,00

Unsere Weinempfehlung

2018er Spätburgunder
Qualitätswein, trocken
Weingut Schlumberger, Laufen

€ 29,00