Aperitif

Gläschen Winzersekt WG Laufen	0,1	8,00
Gläschen Pino Brut Rosé Fritz Wassmer	0,1	8,50
Aperol „Spritz“	0,2	8,50
Alkoholfreier Sekt „Scavi & Ray“	0,1	7,50

Vorspeisen

Frische Austern „Fine de Claire“ auf Eis mit Pumpernickel	Stück	3,40
Zarte Sommersalate mit gebratenen Steinchampignons		9,00
Gegrillter Pulpo an lauwarmem Gemüsesalat		23,00
Italienischer „ Anti Pasti “ Teller		19,00
Feine Gänseleberterriner „du Patron“ mit Ingwer - Quittengelee und Brioche dazu empfehlen wir ein Gläschen....		25,00
2021er Ruländer Beerenauslese, Laufener Altenberg	5cl	8,50

Suppen

Fischsuppe nach „Art des Hauses“ mit Rouille Croutons		14,50
Tafelspitzbrühe mit Grießnocken		8,00
Pfifferlingrahmsüppchen mit geröstetem Speck und Petersilie		9,50
Gazpacho „andaluze“		8,50

Hauptgang

Frische Pfifferlinge Rahm mit Sturzsemmelknödel	19,50
Zartes Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen in Rahm dazu hausgemachte Spätzle und zarte Blattsalate	37,00
Grilliertes Rib – Eye Steak an Portweinjus, mit Lauchzwiebeln und Wald Pilz Gnocchi	39,00
Ofenfrisches Stubenküken an Pinienrahm, Wirsinggemüse und Dauphine Kartoffeln	25,00
Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste an Rosmarinjus mit Speckbohnen und Lorette Kartoffeln	42,00

Fischgerichte

Gebratenes Doraden Filet an Tomatensauce mit Parpadelle und Gemüsestreifen	25,00
Pochierter Edelfischteller an Safranschaum mit Blattspinat und Nudelrisotto	37,00
Gebratene Weißes Heilbutt Filet mit Pfifferlingen in Rahm und kleinem Blattsalat	39,00

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

Dessertkarte

Crème Brûlée mit Obstsalat und Vanilleeis		12,00
Hausgemachte Mousse au Chocolat mit frischen Früchten und Fruchtmark		12,00
Glacierte Zwetschgen mit Schoko Grumble und hausgemachtem Vanilleeis		11,00
Sorbet Variation mit frischen Früchten		12,00
Kaffee „Gourmand“ Tasse Kaffee oder Espresso mit einer kleinen Leckerei		8,00
Schoko Ganache mit Ananas und Joghurt Granite		12,00
Kleiner Käseteller mit Feigensenf		14,00
Affogato Espresso mit Vanilleeis		5,50

....oder noch ein Gläschen

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

Sommermenü

Zarte **Blattsalate** mit
gerösteten Sonnenblumenkernen

Gebratenes **Doraden Filet** an Tomatensauce
mit Parpadelle und Gemüsestreifen

Glacierte **Zwetschgen**
mit Schoko Grumble

€ 33,00

S' Krüglemenü

Gegrillter **Pulpo**
an lauwarmem Gemüsesalat

Pfifferling
Rahmsüppchen

Rinderfilet „Rossini“
mit gebratener Gänseleber,
Trüffel, Speckböhnchen
und Kräuter Dauphine -Kartoffeln

Schoko **Ganache** mit Ananas
und Joghurt Granite

€ 79,00

Unsere Weinempfehlung

2022er Blauer Spätburgunder
“Alte Reben“, trocken
Weingut Heinemann, Scherzingen

€ 29,00