

## Herbstmenü

*Rinderkraftbrühe mit Flädle*

\*\*\*

Geschmorte *Rinderroulade* an Burgundersauce  
mit winterlichem Gemüse und feinen Nudeln

\*\*\*

Hausgemachtes *Zimteisparfait*  
mit Preiselbeeren

€ 28,00

## S' Krüglemenü

*Gruß aus der Küche*

\*\*\*

Lau warmer *Pulpo* Salat an Rucola

\*\*\*

*Tomatenessenz* mit Quarkklößchen

\*\*\*

Crépinette vom *Rehrücken* an Feigen – Specksauce  
mit Rosenkohl und Dauphine – Kartoffeln

\*\*\*

Hausgemachtes *Schokoküchle*  
mit Weißherbst - Sabayone

€ 67,00

## Unsere Weinempfehlung

2016 Spätburgunder, Qualitätswein, trocken € 23,00  
Weingut Schlumberger, Laufen

## Aperitif

<i>Gläschen <b>Winzersekt</b> WG Laufen</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00</i>
<i>Lillet/<b>Wild Berry</b></i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50</i>

## Vorspeisen

<i><b>Austern</b> fine de Claire auf Eis mit Pumpernickel und eingelegten Zwiebeln</i>	<i>2,90</i>
<i>Badischer <b>Feldsalat</b> mit Speck und Croutons</i>	<i>9,50</i>
<i>Lau warmer <b>Pulpo</b> Salat an Rucola</i>	<i>19,00</i>
<i>Geräucherter <b>Wildschweinschinken</b> an Apfel - Selleriesalat</i>	<i>15,00</i>
<i>Feine <b>Gänseleberterrine</b> „du Patron“ mit Ingwer - Quittengelee</i>	<i>23,00</i>

### dazu Empfehlen wir ein Gläschen

<i>18er Ruländer Auslese, WG Laufen</i>	<i>5 cl</i>	<i>6,00</i>
---	-------------	-------------

## Suppen

<i><b>Fischsuppe</b> „Kühler Krug“ mit Rouille Croutons</i>	<i>13,00</i>
<i><b>Rinderkraftbrühe</b> mit Flädle</i>	<i>7,00</i>

## Hauptgang

<i>Rosa gebratenes <b>Lammhüftchen</b> an Rosmarinjus, dazu Zucchini Gemüse und Kartoffelgratin</i>	<i>21,00</i>
<i>Geschmorte <b>Rinderroulade</b> an Burgundersauce, mit winterlichem Gemüse und feinen Nudeln</i>	<i>19,00</i>
<i>Portion Ofenfrische <b>Gans</b> im eigenen Saft mit Rotkraut, Maronen, Kartoffelknödel und Püree</i>	<i>35,00</i>
<i>Zartes <b>Kalbsrückensteak</b> mit Waldpilzen in Rahm, dazu Marktgemüse und hausgemachte Spätzle</i>	<i>31,00</i>
<i>In Mandeln gebackene <b>Hirschrückenmedaillons</b> auf Wacholderrahm, dazu Preiselbeeren, Brokkoli und hausgemachte Spätzle</i>	<i>28,00</i>
<i><b>Rinderfilet</b> „Rossini“ mit gebratener Gänseleber und Trüffelscheiben, dazu Brokkoli und Kürbis - Gnochi</i>	<i>35,00</i>

## Fischgerichte

Pochierter **Edelfischteller** an Safransauce,  
dazu Fenchelgemüse und feine Nudeln 31,00

Gebratener **Tiefsee - Pulpo** an  
Zitronen - Kapernbutter und Rissolet - Kartoffeln 27,00

**Kabeljaufilet** mit Shrimps - Butter,  
dazu Spitzkohl und Dampfkartoffel 25,00

*Preise incl. Bedienung und MwSt. Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash*