

Aperitif

<i>Gläschen Winzersekt WG Laufen</i>	0,1l	7,00
<i>Prisecco alkoholfrei Manufaktur Geiger</i>	0,1l	7,00

Vorspeisen

<i>Austern fine de Claire auf Eis mit Pumpernickel</i>	Stück	2,90
<i>Badischer Feldsalat mit Speck - Croutons</i>		9,50
<i>Hausgemachte Trüffelravioli an Portweinjus mit Sommertrüffel und Parmesanflocken</i>		19,00
<i>Carpaccio vom Tiefsee - Pulpo mit Oliven - Tapenade und Wakame Algen</i>		19,00
<i>Feine Gänseleberterrine „du Patron“ mit Ingwer - Quittengelee</i>		22,00
<u><i>dazu Empfehlen wir ein Gläschen</i></u> <i>18er Ruländer Auslese, WG Laufen</i>	5 cl	6,00

Suppen

<i>Fischsuppe „Kühler Krug“ mit Rouille Croutons</i>		12,00
<i>Kürbiscremesuppe mit hausgemachten Fischklößchen</i>		9,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuter - Quarkstübriks</i>		6,50

Hauptgang

<i>Hirsebratlinge auf Zucchini - Linsenragout und Rukola - Salat</i>	16,00
<i>Wildhasenrücken im Speckmantel an Preiselbeersauce mit Rosenkohl, gebraten Pilzen und Dauphine -Kartoffeln</i>	26,00
<i>Im Käsemantel gebackenes Schweinefilet mit Knoblauch, Champignons, Tomatenfleisch und feinen Nudeln in Rahm</i>	21,00
<i>Zartes Kalbsrückensteak an Morchelrahm, dazu hausgemachte Spätzle vom Brett und zarte Blattsalate</i>	29,00
<i>Rinderfilet „Rossini“ mit gebratener Gänseleber und Trüffelscheiben, dazu Blattspinat und Kürbisgnocchi</i>	35,00

Fischgerichte

<i>Pochierter Edelfischteller an Safranschaum mit Blattspinat und feinen Nudeln</i>	29,00
<i>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Sauerkraut in Rahm, Chorizo und Petersilienkartoffeln</i>	24,00
<i>Grillierter Rochenflügel an Zitronen - Kapernbutter mit Blattspinat und Dampfkartoffeln</i>	29,00
<i>Frische Miesmuscheln im Weißwein - Gemüsesud mit Knoblauchbaguette</i>	15,00

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

Herbstmenü

*Kleiner **Feldsalat** mit Speck - Croutons*

*Badischer **Sauerbraten**
mit Rotkraut und Semmelknödel*

*Geeister **Kaiserschmarrn***

€ 26,00

S' Krüglemenü

Gruß aus der Küche

*Carpaccio vom **Tiefsee - Pulpo**
mit Oliven - Tapenade und Wakame Algen*

*Frische **Pfifferlinge** in Rahm
mit Sturzsemmelknödel*

*Gebratenes **Fasanenbrüstchen**
an Cognacrahm mit glasierten Trauben,
Weinsauerkraut und Kartoffelpüree*

Dessertvariation „Kühler Krug“

€ 65,00

Unsere Weinempfehlung

2019 Spätburgunder Weißherbst,

Kabinett, trocken

Weingut Salwey, Oberrotweil

€22,00