

Aperitif

Gläschen Winzersekt WG Laufen	0,1	7,00
Aperol „Spritz“	0,2	7,50
Alkoholfreier Cocktail „Kühler Krug“	0,1	7,00
Pampelle „Spritz“	0,2	7,50
Secco „Rose“ Herbst, Kirchhofen	0,1	6,50

Vorspeisen

Austern Fine de Claire auf Eis mit Pumpernickel und eingelegten Zwiebeln	Stück	3,40
Lauwarmer Kuttelsalat mit Crustinchen		16,00
Winterliche Blattsalate mit gebratenen Champignons und Rote Beete		9,00
Carpaccio vom Tiefsee – Pulpo mit Oliven – Tapenade und Wakame Algen		21,00
Feine Gänseleberterrine „du Patron“ mit Ingwer - Quittengelee und Brioche		24,00

Suppen

Fischsuppe nach „Art des Hauses“ mit Rouille Croutons		13,00
Wildessenz mit Stubriks		8,00
Gutedelcremesuppe mit Shrimps und Knoblauch-Croutons		9,00

Hauptgang

Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Zucchinipraline auf lauwarmem Steinchampignon Salat	18,00
Zarte Schweinemedallions mit mediterraner Gemüsekruste auf Kartoffelrösti und Steinchampignons in Rahm	25,00
Mit Honig glacierte Baberie - Entenbrust auf Glasnudeln und Asia Gemüse in Soja Sauce	24,00
Zarte Kalbsrückenschnitzelchen an Limonen Sauce mit mediterranem Gemüse und Nudelrisotto	26,00
Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste an Thymianjus mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	35,00

Fischgerichte

Pochierter Edelfischteller an Safranschaum mit Blattspinat und feinen Nudeln	34,00
Ossobuco vom Seeteufel auf Lauchgemüse und Rote-Bete-Gnocchi	34,00
Kross gebratenes Zanderfilet mit Chorizo, Sauerkraut in Rahm und Ofen - Kartoffeln	25,00

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

Dessertkarte

Crème Brûlée mit Obstsalat und Vanilleeis		12,00
Gebackener Vanilleeiskrapfen an Schokoladensauce		10,00
Sorbet Variation mit frischen Früchten umlegt		10,00
Hausgemachte Mousse au chocolat mit Fruchtmark		10,00
Affogato Esspresso mit Vanilleeis		4,50
Kaffee „Gourmand“ Tasse Kaffee oder Esspresso mit einer kleinen Leckerei		7,50
Kleiner Käseteller mit Feigensenf		12,00

....oder noch ein Gläschen

Pinot Brut Sekt WG-Laufen	0,1l	7,00
-------------------------------------	------	------

Wintermenü

Kleiner **Feldsalat**
mit Speck - Croutons

Geschmortes **Kalbsrahmgulasch**
mit Steinchampignons
und Spätzle vom Brett

Karamell Panna Cotta
mit Früchte Kompott

€ 31,00

S' Krüglemenü

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

Fischsuppe Kühler Krug
mit Rouille Croutons

Ossobuco vom **Seeteufel** auf Lauchgemüse
und Rote-Bete-Gnocchi

Sorbet Variation
mit exotischen Früchten

€ 68,00

Unsere Weinempfehlung

2021 Grauburgunder
Qualitätswein, trocken
Weingut Salwey, Oberrotweil

€ 29,00