

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 Trüffelravioli an Portweinjus mit frischem Sommertrüffel		24,00
Marinierter Thunfisch im Reisblatt mit Avocado		24,00
Zarte Sommersalate mit gebratenen Pfifferlingen		9,50
Feine Gänseleberterriner „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
Badische Nudelsuppe mit Fleisch		8,50
Pfifferling Rahmsuppe		9,00

Hauptgang

Mit Cous Cous gefüllte Wirsing - Roulade auf Tomaten - Auberginen -Kräuterfondue	19,00
Bardiertes Fasanenbrüstchen an Cognacrahm mit glasierten Trauben, Croutons, Sauerkraut und Kartoffelpüree	29,00
Gebratene Kalbsfilet mit Parmaschinken, Tomaten und Mozzarella gratiniert, an Trüffeljus mit Blattspinat und Nudelrisotto	38,00
Geschmorte Rinderroulade an Burgundersauce mit Rotkraut und Kartoffelpüree	24,00
Saftig gebratenes Rib -eye Steak mit Charlotten Jus, Pfifferlingen, Zucchini Gemüse und Dauphine - Kartoffeln	36,00
Rosa gebratener Lammrücken an Thymianjus mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin	42,00

Fischgerichte

Pochierter Edelfischteller an Safranschaum mit Fenchelgemüse und feinen Nudeln	36,00
Hausgemachte Hechtklößchen an Riesling - Gemüserahm, dazu Butter - Reis	25,00
Gebratene Weißes Heilbutt Filet auf Blattspinat mit Krustentierschaum und Nudelrisotto	39,00

Dessertkarte

Crème Brûlée mit Obstsalat und Vanilleeis		12,00
Hausgemachte Apfelkühle mit Vanillesauce		10,00
Hausgemachte Mousse au Chocolat mit frischen Früchten		12,00
Glacierte Zwetschgen mit Vanilleeis		9,00
Dessertvariation „Kühler Krug“		14,00
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
-------------------------------------	------	------

Sommermenü

Badische **Nudelsuppe**
mit Fleisch

Geschmorte **Rinderroulade** an Burgundersauce
mit Rotkraut und Kartoffelpüree

Rote Grütze
mit Vanillesauce

€ 32,00

S' Krüglemenü

Marinierter **Thunfisch**
im Reisblatt mit Avocado

Pfifferlingrahmsuppe

Rosa gebratener **Lammrücken** an Thymianjus
mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin

Trilogie von der Zwetschge

€ 73,00

Unsere Weinempfehlung

2018er Spätburgunder
Qualitätswein, trocken
Weingut Schlumberger, Laufen

€ 29,00