

Aperitif

<i>Gläschen Winzersekt WG Laufen</i>	0,1l	7,00
<i>Gläschen Sekt Alkoholfrei Jörg Geiger</i>	0,1l	7,00
<i>Aperol "Spritz",</i>	0,25l	9,50
<i>Moët & Chandon Imperial Brut</i>	0,2l	50,00
<i>Moët & Chandon Imperial Brut</i>	0,375l	85,00
<i>Moët & Chandon Imperial Brut</i>	0,75l	110,00

Vorspeisen

<i>Austern fine de Claire auf Eis mit Pumpernickel und eingelegten Zwiebeln</i>	Stück	3,40
<i>Rindercarpaccio mit Trüffel, Oliven und Parmesanflocken</i>		19,00
<i>Zarter Wintersalat mit gerösteten Kernen</i>		9,00
<i>Badischer Feldsalat mit Speck-Croutons</i>		10,00
<i>Tatar von Lachs und Forelle an Kräuterschmand mit Kartoffelpuffer und Rucola</i>		19,00

Suppen

<i>Fischsuppe nach „Art des Hauses“ mit Rouille Croutons</i>		13,00
<i>Wildessenz mit seinen Klößchen</i>		8,00
<i>Pastinakensuppe mit Geräuchertem Forellenfilet</i>		8,00

Hauptgang

<i>Spinat-Semmelknödel mit Pilz-Rahmragout</i>	18,00
<i>Barbarie Entenbrust mit Asiatischen Glasnudeln und Sojasauce</i>	24,00
<i>Ofenfrische knusprig gebratene Deutsche Freilandgans mit Rotkraut, Knödel und Kartoffelpüree</i>	36,00
<i>Zartes Kalbsrückensteak an Morchelrahm mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle</i>	35,00
<i>Crepinette vom Rehrücken mit Preiselbeerbirne Pilzen an Walnussauce dazu Brokkoliröschen und Kürbis-Gnocchi</i>	38,00
<i>Dry Aged Entrecote mit Thymiansauce dazu Kartoffelgratin und Speckbohnen</i>	34,00

Fischgerichte

<i>Pochierter Edelfischteller an Safranschaum mit Blattspinat und feinen Nudeln</i>	34,00
<i>Karpfenfilet „Blau“ aus dem Wurzelsud mit Senfsaatsauce, gemüsestreifen und Schwenkkartoffeln</i>	25,00
<i>Gefüllte Seezungenroulade an Hummerschaum mit Algen, Fenchel und Venere-Risotto</i>	38,00

Dessertkarte

<i>Crème Brûlée</i> <i>mit Obstsalat und Vanilleeis</i>		12,00
<i>Schwarzwälder Kirschtorte im Glas</i>		9,00
<i>Sorbetvariation</i> <i>mit frischen Früchten umlegt</i>		10,00
<i>Hausgemachtes Toblerone - Mousse</i> <i>mit Fruchtmark</i>		10,00
<i>Kleiner Käseteller</i> <i>mit Feigensenf</i>		12,00

....oder noch ein Gläschen

<i>Pinot Brut Sekt vom</i> <i>WG Laufen</i>	0,1 l	7,00
--	-------	------