

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 | 7,50 |
| <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>Gebratene Wachtelteilchen auf lauwarmen Berglinsensalat</i> | | 18,00 |
| <i>Zarte Herbstsalate mit gerösteten Kernen</i> | | 9,00 |
| <i>Badischer Feldsalat mit Speck-Croutons</i> | | 10,00 |
| <i>Rote Beete – Carpaccio mit gebratenen Tiefsee-Gambas und Meerrettichschaum</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>Rotkohlrahmsuppe mit Sauerrahm</i> | | 8,00 |

Hauptgang

| | |
|--|-------|
| <i>Rote Beete - Risotto im Parmesankörbchen, serviert mit gebackenem Rucola</i> | 18,00 |
| <i>Geschmortes Ochsenbäckchen in Burgundersauce, mit winterlichem Gemüse und Sellerie - Püree</i> | 22,00 |
| <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>Rosa gebratene Hirschkalbschnitzelchen an Sauerkirsch - Wacholderrahm, mit Rosenkohl und Dauphin-Kartoffeln</i> | 29,00 |
| <i>Frische Schlachtplatte mit Blut-Leberwurst, Bauch und Würstchen auf Sauerkaut und Kartoffelpüree</i> | 18,00 |

Fischgerichte

| | |
|---|-------|
| <i>Pochierter Edelfischteller an Safranschaum mit Blattspinat und feinen Nudeln</i> | 34,00 |
| <i>In Speckbutter gebratene Forellenfilet mit Schwenkkartoffeln und herbstliche Blattsalate</i> | 24,00 |
| <i>Saltimbocca vom Seeteufel mit Fenchelgemüse und Risoleekartoffeln</i> | 32,00 |

Dessertkarte

Crème Brûlée

mit Obstsalat und Walnusseis 12,00

Hausgemachter Schokoladenkuchen

*mit flüssigem Kern und Karamellisierten
Kürbiskernen, dazu eingelegte Portweifeigen* 13,00

Sorbetvariation

mit frischen Früchten umlegt 10,00

Hausgemachtes Mousse au chocolat

mit Fruchtmark 10,00

Kleiner Käseteller

mit Feigensenf 12,00

....oder noch ein Gläschen

*Pinot Brut Sekt vom
WG Laufen*

0,1 l

7,00