

Speisekarte



Aperitif

<i>1 Glas Pils vom Fass 0,1 l</i>	<i>Euro 2,50</i>
<i>1 Glas Pils vom Fass 0,2 l</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>1 Glas alkoholfreier Hausaperitif</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>1 Glas Aperol Spritz</i>	<i>Euro 8,80</i>
<i>1 Glas Campari Spritz</i>	<i>Euro 8,80</i>
<i>1 Glas Famosa Spritz</i>	<i>Euro 8,80</i>
<i>1 Glas Crémant d'Alsace</i>	<i>Euro 8,80</i>
<i>1 Glas Crémant mit Holunderblüte</i>	<i>Euro 8,80</i>
<i>1 Glas Champagner</i>	<i>Euro 16,50</i>
<i>Sberry trocken oder medium</i>	<i>Euro 6,20</i>
<i>Portwein rot/weiß</i>	<i>Euro 6,20</i>
<i>Martini rot/weiß</i>	<i>Euro 6,20</i>
<i>Cynar</i>	<i>Euro 6,20</i>

Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei uns. Gerne geben wir Ihnen mit einer speziellen Allergen-Dokumentation Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Unser Sommermenü

Aperitif

1 Glas Crémant d'Alsace

Unsere Gänsestopfleberterrine

*mit Salatbouquet, Sauce Cumberland
und hausgemachtem Brioche*

*dazu empfehlen wir ein Glas Château de Thibaut, Monbazillac
und eine Flasche Schwarzwaldsprudel*

Hummercrèmesuppe

mit Flusskrebsschwänzen

Tournedos vom Rinderfilet

auf Steinpilze in Kräuterrahm und Tagliatelle

*dazu empfehlen wir 1/4l Nero d'Avola,
Weingut Mandrarossa, Sizilien*

Gerannte Crème aus Pistazien von Bronte (Sizilien)

mit Zuppa Inglese Eis

*dazu empfehlen wir
einen Espresso und ein Zibärtle*

Euro 78,00

korrespondierende Getränke Euro 36,00

Suppen

Hummercrèmesuppe

mit Flusskrebsschwänzen

Euro 12,00

Kokos-Limetten-Suppe

mit argentinischen Rotgarnelen

Euro 11,00

Salate

Gemischte Herbstblattsalate

mit Kastanienvinaigrette,

sonnengetrockneten Tomaten und Staudensellerie

Euro 12,50

Dorer's Vital Salat

Gemischte Blattsalate mit Kastanienvinaigrette und:

- *gebratenen Riesengarnelen mit Kirschtomaten und Pesto*

Euro 26,00

oder

- *mit gebratenen Wachtelbrüstchen*

Euro 24,00

Vorspeisen

Carpaccio von der Schwarzwaldforelle

mit Salatbouquet und Forellenkaviar

Euro 21,00

Unsere Gänsestopfleberterrine

*mit Salatbouquet, Sauce Cumberland
und hausgemachtem Brioche*

Euro 24,00

Steinpilze in Kräuterrahm

mit Semmelknödelne

Euro 18,00

Nudelgericht des Monats

Hausgemachte Kürbis-Maultaschen

auf Steinpilze in Kräuterrahm

Euro 26,00

Fisch

Gebratenes Filet von der Schwarzwaldforelle

mit Flusskrebse, glasierte Kaiserschoten

und Schneekrabben-Maultaschen mit Hummersauce

Euro 34,00

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

auf Steinpilze in Kräuterrahm

und Tagliatelle

Euro 38,00

Bretonischer Steinbutt

und gebratene Riesengarnelen

mit Venerereis und Sommertrüffel

Euro 42,00

Kanadischer Hummerschwanz

und gebratene Jakobsmuscheln

mit Malossol Kaviar auf Tagliatelle

und Kirschtomaten

Euro 48,00

Fleisch

Geschnetzelte Kalbsleber

*mit grünem Madagascar Pfeffer,
Broccoli und Bratkartoffeln*

Euro 28,00

Rumpsteak vom Weiderind

*mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce,
frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln*

Euro 34,00

Tournedos vom Rinderfilet

*auf Steinpilze in Kräuterrahm
und Tagliatelle*

Euro 46,00

Feines Ragout aus der Schönwälder Rebkeule

*mit Wildpreiselbeeren, Apfelrotkohl,
und Spätzle vom Brett*

Euro 29,00

Schönwälder Rebrücken

*mit Steinpilze in Kräuterrahm,
Apfelrotkohl, Wildpreiselbeeren
und Spätzle vom Brett*

Euro 44,00