

Speisekarte



Aperitif

<i>1 Glas Pils vom Faß 0,1 l</i>	<i>Euro 1,80</i>
<i>1 Glas Pils vom Faß 0,2 l</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>1 Glas Cremant mit Kastanienaroma</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>1 Glas Moscato d'Asti</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>1 Glas Cremant</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>1 Glas Champagner</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Sherry trocken oder medium</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Portwein rot/weiß</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Martini rot/weiß</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Cynar</i>	<i>Euro 4,50</i>

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Unser Fischmenü

Amuse Bouche

Hausgemachte Zander-Meeresfrüchte Terrine

*mit Bergamotte-Chutney
und einem Feldsalatbouquet*

Hummercrèmesuppe

mit Flusskrebsschwänzen

Bretonischer Seeteufel

*mit geschmorrtten Kirschtomaten, Borlotti-Bohnenpüree
und Thymiankrusteln*

Hausgemachte lauwarme Schokoladentarte

*mit Grand-Marnier-Eisparfait
und Orangen-Kumquats-Ragout*

Euro 46,00

Suppen

Hummercrèmesuppe

mit Flusskrebsschwänzen

Euro 9,50

Sellerieschaumsuppe

mit einer gebratenen Jakobsmuschel

Euro 9,50

Salate

Badischer Feldsalat

mit Kastanienvinaigrette

sonnengetrockneten Tomaten und Staudensellerie

Euro 9,50

Dorer's Vital Salat

Gemischte Blattsalate mit Kastanienvinaigrette und

gebratenen Riesengarnelen mit Kirschtomaten

und Pesto

Euro 19,00

Vorspeisen

6 Austern „Fine de Claire“

mit Pumpernickel und Kräuterquark

Euro 15,00

Carpaccio von der Schwarzwaldforelle

mit Salatbouquet Forellenkaviar und Pesto

Euro 17,00

Hausgemachte Zander-Meeresfrüchte Terrine

mit Bergamotte-Chutney

und einem Feldsalatbouquet

Euro 17,00

Spezialität des Hauses

Hausgemachte Nordseekrabben-Maultaschen

mit Seeigel-Sauce und Bottarga

Euro 22,00

Fisch und Krustentiere

Gebratenes Filet von der Schwarzwaldforelle

mit Flusskrebse und Hummersauce

glasierte Kaiserschoten und Tagliatelle

Euro 23,00

Auf der Haut gebratenes Dorade Royale Filet

an sizilianischem Cous-Cous mit Datteln und Pistazien

mit Caponata

Euro 28,00

Gedünsteter Skrei-Kabeljau

an Curry-Gemüse und Basmatireis

Euro 28,00

Bretonischer Steinbuttfilet

auf Paprika und Artischocken mit Rosmarinkartoffeln

Euro 32,00

Gebratene Riesengarnelen

an Noilly-Prat-Gemüsesauce und Venererisotto

Euro 32,00

Bretonischer Seeteufel

mit geschmorrtten Kirschtomaten,

Borlotti-Bohnenpüree und Thymiankrusteln

Euro 32,00

Kanadischem Hummer und Jakobsmuscheln

auf gebratenem Fenchel an Hummer-Sauce, Kirschtomaten

und Tagliatelle

Euro 38,00