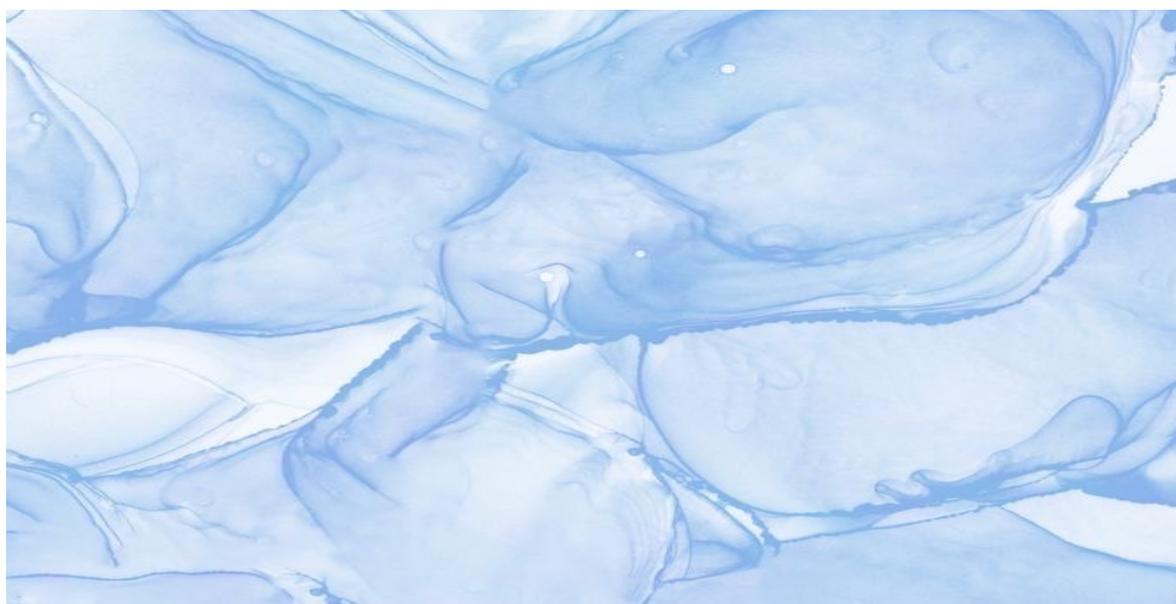


Speisekarte

Fischwochen

17.02. - 3.03.2024



Aperitif

<i>1 Glas Crémant d'Alsace</i>	<i>Euro</i>	<i>8,80</i>
<i>1 Glas Crémant mit Holunderblüte oder Kastanie</i>	<i>Euro</i>	<i>8,80</i>
<i>1 Glas Winzersekt</i>	<i>Euro</i>	<i>12,50</i>
<i>1 Glas Champagner</i>	<i>Euro</i>	<i>16,50</i>
<i>1 Glas alkoholfreier Aperitif des Hauses</i>	<i>Euro</i>	<i>8,50</i>
<i>1 Glas Aperol Spritz</i>	<i>Euro</i>	<i>8,80</i>
<i>1 Glas Campari Spritz</i>	<i>Euro</i>	<i>8,80</i>
<i>1 Glas Pils vom Fass 0,1 l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>1 Glas Pils vom Fass 0,2 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Sherry trocken oder medium</i>	<i>Euro</i>	<i>6,20</i>
<i>Portwein rot/weiß</i>	<i>Euro</i>	<i>6,20</i>
<i>Martini rot/weiß</i>	<i>Euro</i>	<i>6,20</i>
<i>Cynar</i>	<i>Euro</i>	<i>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.

Fischmenü

Amuse Bouche

Schwertfisch Carpaccio

Lardo / Bergamotte / Feldsalat

Gelbe Paprikasuppe

Argentinischer Rotgarnele

Bretonischer Steinbutt

Petersilienwurzel / Beurre Blanc / Forellenkaviar

Schokoladenkuchen

Cassis / Blaubeere / Mascarpone

3 Gänge - Euro 69,00

Schwertfisch Carpaccio / Bretonischer Steinbutt / Schokoladenkuchen

Weinbegleitung - Euro 28,00

4 Gänge - Euro 79,00

Schwertfisch Carpaccio / Gelbe Paprikasuppe / Bretonischer Steinbutt / Schokoladenkuchen

Weinbegleitung - Euro 38,00

Suppen

Hummercrèmesuppe

Flusskrebsschwänze

Euro 14,00

Gelbe Paprikasuppe

Argentinische Rotgarnele

Euro 12,00

Vorspeisen

Badischer Feldsalat

Kastanienvinaigrette / Speck / Crôtons

Euro 14,00

- gebratenen Riesengarnelen / Kirschtomaten / Pesto

Euro 26,00

oder

- gebratenen Jakobsmuscheln

Euro 24,00

Schwertfisch Carpaccio

Lardo / Bergamotte / Feldsalat

Euro 22,00

Thunfisch Tatar

Wasabi / Avocado / Sesam

Euro 25,00

Hauptgänge

Filet von der Schwarzwaldforelle

Curry / Marktgemüse / Schneekrabben Maultaschen

Euro 36,00

Wolfsbarsch

Steinpilze / Kräuterrahm / Tagliatelle

Euro 38,00

Skrei

Bottgarga / Spinat / Süßkartoffel Gnocchis

Euro 39,00

Bretonischer Seeteufel

*Tagliarini / schwarzer Trüffel
+ Seigel (€ 11,00)*

Euro 44,00

Bretonischer Steinbutt

Riesengarnele / Petersilienwurzel / Beurre Blanc

Euro 46,00

Kanadischer Hummer

Jakobsmuscheln / Venerereis / Tomaten / Kaviar

Euro 52,00

Unsere Klassiker

Ragout von der Schönwälder Rehkeule

Wildpreiselbeeren / Apfelrothkohl / Spätzle vom Brett

Euro 32,00

Tournedos vom Rinderfilet

Steinpilze im Kräuterrahm / Tagliatelle

Euro 46,00