



Kleines Menü

Sommerliche Blattsalate mit Himbeervinaigrette, karamellisiertem
grünen Spargel, Ricotta und getrockneten Tomaten
oder
Variation vom Rind



Pfifferlingscrèmesuppe mit sous vide gegartem Kalb
oder
Sautierte Calamari mit Ur-Möhren und Salz-Zitronen



In Marsala geschmorte Kalbsbäckchen, Safran-Kartoffeln,
Vanilletomaten und Thai-Spargel
oder
Steinbeißer auf Kokos-Perlgrauen „Altem Gemüse“
und Möhrenschaum



Ziegenkäsemousse mit Melone und Melonensorbet
oder
Erdbeeren, Erbsen und Minze

3-Gänge € 32,50
4-Gänge € 39,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Menue 1

Maki-Sushi von der Fjord Forelle mit
Glasnudeln und Koriander



Geschmorte Wildschweinkeule mit
Zweierlei vom Sellerie



Kurz gebratener Tunfisch mit Zwiebelcreme, Koriander-Kartoffeln
und milde Chili



Glasierte Aprikosenmousse mit
Brombeersorbet

Menue ohne Wildschwein	€ 45,50
Menue ohne Dessert	€ 48,50
Menue mit Wildschwein	€ 55,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Menue 2

Iberico-Presa mit Tomatensalat und
fermentiertem Knoblauch



Jakobsmuscheln mit Erbsencrème und
weißem Tomatenschaum



Filet vom Angus-Rind mit gebratenen Pfifferlingen und Käse-Kräuter-
Kartoffelgratin



Schwarzwälderkirchkuchen „Basil“

Menue ohne Jakobsmuscheln	€ 45,50
Menue ohne Dessert	€ 48,50
Menue mit Jakobsmuscheln	€ 55,50

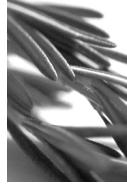
Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Vorspeisen/ Zwischengerichte

Sommerliche Blattsalate mit Himbeervinaigrette, karamellisiertem grünen Spargel, Ricotta und getrockneten Tomaten	9,50
Variation vom Rind	11,50
Dreierlei vom Pfifferling	11,50
Maki-Sushi von der Fjord Forelle mit Glasnudeln und Koriander	13,50
Iberico-Presa mit Tomatensalat und fermentiertem Knoblauch	13,50
Geschmorte Wildschweinkeule mit Zweierlei vom Sellerie	14,50
Sautierte Calamari mit Ur-Möhren und Salz-Zitronen	14,50
Jakobsmuscheln mit Erbsencreme und weißem Tomatenschaum	14,50
Pfifferlingscrèmesuppe mit sous vide gegartem Kalb	8,50
Zitronengras-Kokossuppe mit gebratener Garnele und eingelegter Wassermelone	8,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Hauptgänge

Steinbeißer auf Kokos-Perlgraupen „Altem Gemüse“ und Möhrenschaum	24,50
Kurz gebratener Tunfisch mit Zwiebelcrème, Koriander-Kartoffeln und mildem Chili	26,50
Confierte Maishühnchenkeulen auf Olivenöl-Kartoffelpüree und sautierten Fava-Bohnen	23,50
In Marsala geschmorte Kalbsbäckchen, Safran-Kartoffeln, Vanilletomaten und Thai-Spargel	24,50
BBQ Spanferkel mit Röstkartoffelpüree, Aprikosenrelish und Minimais	25,50
Filet vom Angus-Rind mit gebratenen Pfifferlingen und Käse-Kräuter-Kartoffelgratin	27,50
Gefüllte Aubergine mit Gemüse und Burrata	14,50
Gnocchi a la Romana mit gebackenen Porree und Mandeln	14,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Dessert/ Käse

Schwarzwälderkirchkuchen „Basil“	8,50
Glasierte Aprikosenmousse mit Brombeersorbet	8,50
Ziegenkäsemousse mit Melone und Melonensorbet	8,50
Erdbeeren, Erbsen und Minze	8,50

Dazu:

‘15 Riesling, Zeltinger Sonnenuhr, Auslese, edelsüß	5 cl. 4,00
J. J. Prüm, Mosel	0,1l. 7,90
oder	
‘99 Sauternes, Rieussec, 1er Grand Cru Classé, edelsüß	5 cl. 5,80
	0,1l. 10,50

3 Sorten Käse mit schwarzer Johannisbeermarmelade	11,50
---	-------

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor