

EigenArtMenü

EntenFoieGras

gebraten & gefroren | SchalottenKonfitüre | Madeira | Brioche

20

HummerSüppchen

Hummer-LachsTatar | AnisSchaum

20

„Surf & Turf“

Zarte KalbsSemerRolle (MetzgerBuchter) | wilde Garnele
Pfifferlinge | SellerieKartoffelCreme | Knusper | GemüseBündchen

38

SchokoTherapie + Frucht

Valhrona: Tarte, Mousse, Sorbet, Eis mit SafranHonig | , KalterHund, Knusper, | Kirsche: Sorbet SchnapsKirsche

20

3 oder 4 GangMenü 72 oder 92 (auch einzeln bestellbar)

Wochenkarte

Davor

Salat gemischte KräuterSalate Sprossen RöstKerne Chips Vegi	10
PaprikaSüppchen gelb-rot Knusper vegi	12
gratinierter französisches ZwiebelSüppchen KäseCroutons Vegi	14
2mal ZiegenKäse: gabackener Camembert, Hirtenkäse PfefferKirschen Vegi	16
SenfEi	16
DijonSenfSüppchen WachtelEi geräucherte Forelle (Quellfisch Bruchsal)	16

Dazwischen

FischEintopf „Bouillabaisse“ / auch als kleine Portion möglich Brioche Souce Rouille	24 / 16
Gnocchi (vegi) Selbs gemacht Pfifferlinge StaudenSellerie	18
rotes Curry MaisPoularde unser CurrySoße Ananas SesamBasmatiWildReis PreiselBeeren	24
BachSaiblinsFilet QuellFischBruchsal MüllerinArt KartoffelLinsenAllerlei in DillKräuterButter Zitrone Mandeln	24
Spaghetti (vegi) selbstgemacht SchmorTomatenRagout BüffelMozzarella geeiste Avocado Pesto	20
KalbsBäckchen (MetzgerBuchter)zart geschmort Ratatouille Gnocchi	28
„ZwiebelRostBraten“ rosa RinderRückenSteak (MetzgerBuchter) Maultasche allerlei Zwiebeln KnusperPellKartoffeln	34

Danach

Crème Brûlée StachelbeerSorbet Küchlein	14
2mal Blaubeere: Tarte & Sorbet gebrannte VanilleCreme	12
SorbertAuswahl (3 Kugeln handgerührt/ auch einzeln möglich) MangoSandorn Blaubeere StachelBeere	9
EisPresso: doppelter Espresso VanilleGrandMarnierEis Schlag	9
Beschwipstes Sorbet: große Kugel ZitronenKalamansiSorbet mit 2cl selbstgemachtem Limoncello	9
MiniSchoki: Mousse Küchlein Kompott	5

Ab der 2. Augustwoche tauschen wir die Öffnungstage: Dienstag ist dann auf – Donnerstag dann geschlossen.