

Mittwoch, 17. Juni 2026

Arktischer Saibling
in Butter konfiert, Tatar, Senfkaviar
Himbeere, Blumenkohl
Buttermilch, Petersilie

Cappuccino von der Roten Bete
Kerbelrahm

Erfrischung von Limette
und Bergbauernjoghurt

Vom heimischen Hirschkalb

Rücken sanft rosa gebraten
Portwein- Brombeerglace
Holunderblütenschaum
Grüner Spargel
Möhrenchen, Petersilienwurzel
Herzoginkartoffel

Bodensee- Erdbeere
Weiße Schokolade
Haselnuß, Karamell



Aperitif

Candle light
0,1 Gl € 6,50

Weinempfehlung

BADEN-KAISERSTUHL

2024 **WEISSER BURGUNDER Spätlese „Trio“** trocken
Duftet nach weißem Pfirsich, Birne und Wiesenkräutern
Am Gaumen weich und saftig mit ausgeprägter Frucht
Gehaltvoll und lang anhaltend im Nachhall
Weingut R & C Schneider, Endingen
0,75 Fl. € 38,00 0,15 Gl. € 7,80

BADEN-BREISGAU

2022 **SPÄTBURGUNDER Malterdinger** VDP-Ortswein trocken
Im Bouquet verführerische Schwarzkirsche und
zarte Kräuterwürze. Saftig, elegant mit viel Druck
am Gaumen. Leicht salzige Mineralität im Nachhall
Weingut Huber, Malterdingen
0,75 Fl. € 49,00 0,15 Gl. € 9,90

*Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern
die Dokumentationsliste, auf der alle Speisen und Getränke
hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.*



**Wir möchten Sie bitten, Ihren Restaurantbeleg
noch am selben Abend bei Ihrem
Servicemitarbeiter zu unterzeichnen.
Vielen Dank für Ihre Mithilfe!**