

APERITIF

Badischer Crémant Brut, Sektkellerei Reinecker, Auggen 6,50

*Leichtigkeit, Frucht und Frische prägen diesen jungen Sekt aus dem Markgräflerland.
Die Privat-Sektkellerei Reinecker ist Gewinner des deutschen Sekt Award 2017.*

Aperol Spritz¹ 7,50

Aperol, Geldermann Sekt, Soda

Lillet Wild Berry 7,50

Lillet blanc, Schweppes Wild Berry

Hugo 7,50

Holunderblütensirup, Geldermann Sekt, Minze, Limette, Soda

Freiburger Gin Tonic 10,00

*Beim Freiburger Kiesel Dry Gin werden sorgfältig auserlesene mediterrane
Kräuter und Früchte mazeriert und aromaschonend auf feinstem Buchenholz
gebrannt.*

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Phosphat, 10 geschwefelt,
11 geschwärzt

*Additives: 1 with preservatives, 2 with colour additive, 3 contains antioxidant,
5 with phosphate, 10 sulphuretted, 11 blackened*

VORSPEISEN

Zitronengrass-Currycrèmesuppe mit geröstetem Sesam 5,00

***Lemongrass-curry cream soup** with roasted sesame seeds*

Tomaten-Fenchel-Suppe mit Garnelenspieß 7,00

***Tomato-fennel soup** with shrimp skewer*

Tranche vom Kalb 9,50

rosa gebraten mit Ziegenkäse, Oliventapenade und Kapernäpfeln¹⁰

***Tranche of veal**
medium rare with goat cheese, olive tapenade and caper fruits¹⁰*

Eingelegtes Gartengemüse à la Johannes 8,50

mit frischem Meerrettich und Pumpernickel-Kracker

***Pickled garden vegetables á la Johannes**
with horseradish and pumpernickel crackers*

SALATE

Sommerlicher Salatteller mit Balsamicodressing 7,50

und gerösteten Kernen

***Mixed Salad** with Balsamico dressing and roasted seeds*

Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurken 11,00

***Sausage salad** with onions and pickled cucumbers*

Caeser Salad¹ 13,00

mit gegrilltem Hähnchen, Croûtons und gehobeltem Grana Padano

***Caesar Salad** with grilled chicken breast, croutons and Grana Padano*

HAUPTGÄNGE

Schwarzwald Burger^{1,3} 21,00
mit Tranchen vom Rind, Heumilchkäse, rohem Schinken,
Schmorzwiebeln, Kartoffelstroh und Steakhouse-Pommes

Black Forest Burger

*beef tranches, hay matured cheese, dry cured ham, braised onions, potato straw
and steakhouse fries*

Maispouardenbrust^{1,3,11} 20,00
mit Chorizo-Jus, Grillgemüse und Steakhouse-Pommes

Corn poulard breast

with chorizo jus, grilled vegetables and steakhouse fries

Kalbsschulter zart geschmort an Bohnengemüse 23,00
mit Zitronen-Kräuterjus und cremiger Mascarpone-Polenta

Veal shoulder braised, mixed bean, lemon herb jus and creamy mascarpone polenta

Lammkotelette vom Grill 25,00
an Süßkartoffel-Püree, Kräuter-Hollandaise und glasiertem Baby-Mais

Grilled lamb chops

with sweet potato puree, herb hollandaise and glazed baby corn

Rumpsteak¹¹ 29,00
vom Argentinischen Rind mit BBQ-Jus, Grillgemüse
und kleinen Ofenkartoffeln

Rump steak

Argentinian Rumpsteak with BBQ jus, grilled vegetables and oven roasted baby potatoes

Filet von der Eismeerforelle 27,00
gebraten, an frischen Fusilloni, mit Garnelenspieß, grünem Spargel
und Sauce Hollandaise

Fried Arctic trout filet

with fresh fusilloni, shrimp skewer, green asparagus and hollandaise sauce

Frische Fusilloni 17,50
in Tomatenpesto geschwenkt, mit buntem Paprika-Gemüse, Burrata
und gerösteten Pinienkernen

Fresh Fusilloni

with tomato pesto, bell peppers, Burrata and roasted pine nuts

DESSERTS

Schwarzwälder im Glas⁵ 5,00
mit weißem Schokoladenmousse, Schokokuchen
und eingelegten Kirschen

Black Forest cream

white chocolate mousse, chocolate cake and marinated cherries

Crème Brûlée von der Tonka Bohne 8,00
mit zweierlei von der Himbeere

Tonka bean Crème Brûlée with raspberry

Zimt-Krapfen 8,50
mit Karamellfüllung, Calvados-Apple-Kompott und Haselnussknusper

Cinnamon profiteroles, filled with caramel cream Calvados apple compote
and hazelnut crisp

Käseteller 9,50
mit Aprikose-Tomaten-Chutney, Trauben und Nüssen

Cheese Selection with tomato chutney, grapes and nuts

Alle Preise in Euro

Informationen zu Allergenen können Sie jederzeit einsehen.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

