



Empfehlungskarte

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Wienerle	11,- 14,-
Kleiner Feldsalat mit Speck und Croutons oder mit karamellisierten Walnüssen und Granatapfelkernen	12,- 14,-
Risotto mit Kräuterseitlingen Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Parmesan	20,-
Rinderbäckle in Rotweinjus mit Wurzel-Gemüse und Butterspätzle	32,-
Steinbutt-Filet auf Kirschtomaten-Kompott dazu Spinat und Kartoffelravioli	34,-
Hirschrücken Kirsch-Pfeffer-Sauce, Rosenkohlpüree, Preiselbeer-Birne und Kartoffel-Speck-Rolle	37,-

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis dazu Mandarinenkompott und Schokoladen Brownie	14,-
---	------

Sekt & Wein

Crémant Pinot Noire Blanc de Noirs brut Zeller Abtsberg, Ortenau	0,1l 9,- 0,75l 49,-
Viognier Premium SL Zeller Abtsberg, Ortenau Intensive Aromen von Passionsfrüchten untermalen die dichte und komplexe Struktur.	0,2l 9,- 0,75l 32,-
Freiburger Spätburgunder „Jesuitenschloß“, trocken Staatsweingut Freiburg, VDP.Erste Lage Vollmundig dichter Lagenwein mit ausdrucksvollen Tanninen und dunklen Aromen von Kirschen und Brombeeren.	0,75l 58,-