

UNSER BUSINESSMENÜ

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

als 3-Gang-Menü € 37

Vorspeise € 12,00 | Dessert € 11,00 | Hauptgang als Plat du Jour € 19,50

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

| | |
|-----------------------------------------------------------------|---------|
| Forellenfilet aus dem Limonensud, Reismudelsalat, Shimeji-Pilze | € 14,50 |
| Kalbsleberparfait, armer Ritter, Rhabarberchutney | € 16,50 |
| Perlhuhnrik auf Kichererbsensalat und Limonenschmand | € 18,00 |
| Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln | € 19,50 |
| Geräuchertes und Gebeiztes vom Lachs mit Senf-Dillsauce | € 19,50 |
| Spinat-Arancini, Borlotti-Bohnen, Bärlauchknospen | € 12,00 |
| Gemischter Salat | € 9,00 |

SUPPEN

| | |
|-------------------------------------------------|---------|
| Tomaten-Rinderessenz, Topfenockerl, Basilikumöl | € 11,00 |
| Badisches Grünkernsüppchen, Speck | € 9,00 |

VEGETARISCHES

| | |
|----------------------------------------------------------------|---------|
| Im Salzteig gegarter Fenchel, Oliven-Blutorangensalsa, Gnocchi | € 21,50 |
| Risoni-Nudelrisotto, Artischockengemüse, Parmesanschaum | € 21,50 |

FISCHGERICHTE

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Winterkabeljau, Kräuterjus, cremige Polenta und ZucchiniGemüse | € 24,00 |
| Hechtklößchen, Spinat und feine Nudeln, Rieslingschaum | € 25,00 |
| Schwarzwaldforelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln | € 25,00 |

FLEISCHGERICHTE

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Milchlammkeule- rosa gebraten- Haricot-Coco-Eintopf, Rouillecrostini | € 28,00 |
| Ossobuco und Rosmarinkartoffeln | € 25,00 |
| Stubenküken im Schwarzwälder-Schinkenmantel und Liebstöckel, Schwarzwurzel, Graubrotprovese | € 24,00 |

KLASSIKER

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze | € 18,50 |
| Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat | € 26,00 |
| Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree | € 24,50 |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle, Maultäschle und Jus | € 29,50 |

GOURMET-TRADITION

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| Gänseleberparfait, glacierte Birne, Pflaumencreme und Mohncrumble | € 34,00 |
| Filet und Backe vom Kalb, Trüffeljus, Dauphinekartoffeln | € 48,00 |
| Seezunge, Artischocken-Spinatgemüse, Krustentierschaum, Safranravioli | € 48,00 |