

Herzlich Willkommen

Genießen Sie einen vinophilen, kulinarischen Abend in entspannter Atmosphäre.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr Bruno, Julian & Team

JULIAN`S EMPFEHLUNGSMENÜ

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Steinpilze | Ruccla | Walnuss Chutney | Feige

HEILBUTT

Gelbe Linsen | Cashewkerne | Curry | Joghurt-Gewürzsoße

2ERLEI VOM KALB

Ragout Fin | Comte | Liebstockel | Senfpüree | Waldpilze | Fingermöhren

QUITTENMOUSSE

Brioche | weiße Schokolade | Birne | weißer Portwein

89 €

inkl. Weinbegleitung

139 €

KENNEN SIE SCHON UNSEREN MITTAGSTISCH?

Wir bieten Ihnen von **Dienstag – Freitag von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr**

einen Mittagstisch mit Auswahlgerichten, Tagessuppe oder einem Wochengericht inkl. Beilagen Salat ab 15,50 €.

Gut bürgerliche Speisen, zügig serviert, mit dem gewissen „Vinophil-Touch“.

SAVE THE DATE:

Do | 02. Oktober | Oktoberfest

5-Gang Menü inkl. Bierbegleitung (Weinalternative +10 €) | 99 € p.P./79 € (nur Menü)

Fr & Sa | 14. & 15. November | Das Gänsemenü

4-Gang Menü von der badischen Freilandgans | 115 € p.P. inkl. Aperitif

VORSPEISEN

TATAR VOM SOCKEYE LACHS

Kimchi Gurken | Koriander | Sesam | Paprika | Ingwer
20

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Steinpilze | Rucola | Walnuss Chutney | Feige
15

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Balsamico Linsen | Quittengel | Selleriecrème
17

PULPO

Artischocken | getrocknete Tomaten | Crème | Basilikum
17

ROSA ROASTBEEF

Trüffelcrème | Schwarzwurzel | Frisée | Eingelegter Trüffel
18

SUPPE

KÜRBISSCHAUMSÜPPCHEN

Zitronengras | Ingwer | Kokos
9

ROTE BEETE CRÈMESÜPPCHEN

Apfel | Meerrettich | Sellerie
10

FÜR KINDER

Jedes Kind ist einzigartig.
Deshalb bereiten wir für Ihre kleinen und größeren Lieblinge individuelle Gerichte zu.
Sprechen Sie uns gerne darauf an.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Alternativen können Sie sich gerne an uns wenden.

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

CARBONADA CRIOLLA

Ochsenbacken | Kürbis | Trauben | Mais | Kartoffeln

36

FASAN „WINZERIN“

Sauerkraut | Pom Macaire | Speckjus | Trauben

34

2ERLEI VOM KALB

Ragout Fin | Comté | Liebstöckel | Senfpüree | Waldpilze | Fingermöhren

38

FISCH

GEBRATENER ZANDER „HIMMEL & ERDE“

Boudin Noir | Kartoffelstampf | Sauerkraut | Pochierte Birne

36

HEILBUTT

Gelbe Linsen | Cashewkerne | Curry | Joghurt-Gewürzsoße

38

VEGETARISCH

CANNELONI & STEINPILZE

Spinat | Pecannüsse | Comté | Granny Smith

34

DIM SUM RAMEN

Miso | Sprossen | Buchenpilze | Pak Choi | Lotuswurzel

24

DESSERT

FRAGOLINO TRAUBE & MANDEL

Tonkabohnen Crème | kandierte Mandeln | Mandelhippe | Marzipankartoffeln
14

QUITTENMOUSSE

Brioche | weiße Schokolade | Birne | weißer Portwein
12

KÄSEVARIATION VON AFFINEUR MAISON KOBER

Rohmilchkäse
5 Sorten | Brot | Feigensenf
17

KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS

1 Macaron | 1 Espresso
7.90

COCKTAIL EMPFEHLUNG

FRENCH MARTINI

Wodka | Chambord | Ananassaft
13