

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

GÄNSELEBERPARFAIT UNGESTOPFT

Portweingel | Schwarze Nüsse | Waldorfsalat | Brioche

SPINATSCHAUMSÜPPCHEN

Onsen Ei | Wintertrüffel

STEINBUTT

Lardo | Kartoffelschnitte | Knollenzest | Trüffeljus

MOUSSE AU CHOCOLAT

Rumtopf | Schokoladensorbet | Crumble

79 €

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:

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

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

Fr | 26. Dezember | Weihnachten im Vinophil

Am Mittag und Abend geöffnet und vom 27.12 bis 31.12 jeden Tag geöffnet

VORSPEISEN

HAMACCHI

Spitzkohl | Wacholdergel | Senfcreme | Senfkaviar

21

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

Schwarzwurzel | Meerrettich | Feldsalat

17

BURRATA & KAROTTE

Eingelegte Urkarotte | Creme | Stroh

17

GEBACKENE KÜRBISROLLE

Kürbiscreme | Kerne | Herbsttrompeten | Ingwer | Sprossen

16

GÄNSELEBERPARFAIT UNGESTOPFT

Portweingel | Schwarze Nüsse | Waldorfsalat | Brioche

19

SUPPE

KRUSTENTIERSCHAUMSÜPPCHEN

Gamba | Fenchel | Dill

15

SPINATSCHAUMSÜPPCHEN

Onsen Ei | Wintertrüffel

14

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

ZWIEBELROSTBRATEN

Rinderrücken | Maultaschen | Knöpfe | Zwiebelschmelze

39

HIRSCH CORDON BLEU

Roquefort | Mohn Schupfnudeln | Rosenkohl | Preiselbeeren

38

KALBSKUTTELN & JAKOBSMUSCHEL

Champagnerschaum | Seealgenkaviar | Spinat | Kartoffelstampf

36

FISCH

STEINBUTT

Lardo | Knollenziest | Kartoffelschnitte | Trüffeljus

39

WALLER IM SAFRANSUD

Miesmuscheln | Wurzelgemüse | Conchiglie Rigate

32

VEGETARISCH

RAVIOLI VOM TALEGGIO

Herbsttrompeten | Topinambur | Gremolata

29

TRÜFFELPASTA

Urkorn Spaghetti | weißer Trüffelschaum

26

auf Wunsch frischer Albatrüffel

13 Euro pro Gramm

DESSERT

CRÊPE SUZETTE

Cognac | Orangen | Vanilleeis
16

MOUSSE AU CHOCOLAT

Rumtopf | Schokoladensorbet | Crumble
12

KÄSEVARIATION VON AFFINEUR MAISON KOBER

Rohmilchkäse
5 Sorten | Brot | Feigensenf
17

KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS

1 Maccaron | 1 Espresso
7.90

COCKTAIL EMPFEHLUNG

FRENCH MARTINI

Wodka | Chambord | Ananassaft
13