

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

GERÄUCHERTER SELLERIE

Onsen Ei | Waldorfsalat | Feldsalat | Nüsse

TOM KHA GAI

Gamba | Sprossen | Champignon

KOTELETT VOM IBERICO

Gebackene Polenta | Paprika | Rauchmandeln

KUMQUATPARFAIT

Amaretto | Blutorange | Mandel

79 €

inkl. Weinbegleitung (Ein Glas je Gang)

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:

So | 18. Januar | Bruno's Weinworkshop

3-Gang Menü inkl. 10 Weinen, Wasser und Espresso | 99 € p.P.

Sa | 21. März | Winzerabend mit Vinaturel

Was Bio- & Biodynamisch? 4-Gang Menü inkl. Weine, Aperol, Wasser mit Sommelier Holger Klotz | 149 € p.P.

VORSPEISEN

2ERLEI KALBSKOPF

gebacken | marinierter | Feldsalat | Wurzelgemüse | Meerrettich

17

GEBEIZTER HIRSCHKALBSRÜCKEN

Rotkohlsalat | Preiselbeeren | Nüsse | Endivien

18

FLUSSKREBSCOCKTAIL

Wildkräutersalat | Mango | Papaya | Dill

19

„SMØRREBRØED 2.0“

Hüttenkäse - Curry | Ziegenkäse - Kräuter | Vacherin - Trüffel

18

GERÄUCHERTER SELLERIE

Onsen Ei | Waldorfsalat | Feldsalat | Nüsse

16

SUPPE

TOM KHA GAI

Gamba | Sprossen | Champignon

12

BADISCHE SCHNECKENSUPPE

Pernodschaum | Schnittlauch

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

KALBSZUNGE

Madeirajus | Kartoffelpüree | Fingermöhren | Lauch

36

MAISPOULARDENBRUST

Zwiebelgemüse | Kapern | Pinienkerne | Kartoffelflan

36

KOTELETT VOM IBERICO

Gebackene Polenta | Paprika | Rauchmandeln

39

FISCH

THUNFISCH

Wokgemüse | Soba-Nudeln | Miso-Ramen

39

SALTIMBOCCA VOM LACHS

Kichererbsen | Fenchel | San Daniele | Braune Butter Jus

36

VEGETARISCH

GEBACKENE SELLERIE TASCHE

Crème | Staudensellerie | Apfel | Vanille

26

VULKANSPARGEL

Gorgonzola | Olive | Artischocke | Kartoffel

26

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

DESSERT

CREME BRULEE

Rosinen | Vanille | Apfel
12

KUMQUATPARFAIT

Amaretto | Blutorange | Mandel
14

KÄSEVARIATION VON AFFINEUR MAISON KOBER

Rohmilchkäse
5 Sorten | Brot | Feigensenf
17

KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS

1 Maccaron | 1 Espresso
7.90

COCKTAIL EMPFEHLUNG

GIN FIZZ

Gin | Zitrone | Zuckersirup
12

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