

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

2ERLEI VON DER BLACK TIGER GARNELE

Tatar | gebacken | Jalapeño | Grünes Paprika Chutney | Sesam

ROCHENFLÜGEL

Fregola Sarda | Passpiere | Limette | Kapern

ROSA RINDERRÜCKEN & PFIFFERLINGE

Erbsenpüree | Mairüben | Reginella | Erbse | Sojabohnen

SANDORNSORBET

Crumble | Vanillecreme | Pfirsich

89 €

inkl. Weinbegleitung (ein Glas je Gang)

139 €

SAVE THE DATE:

Fr – So 21. Bis 23. August in Offenburg

Weingut Frankenstein Sommerfest

-Freier Eintritt- Wir kochen dort Live für Sie-

Sa | 29. August | GRILL & WINE

Speisen & Getränke 149 € p.P. -All Inklusiv-

Nur Essen 99 € p.P.

VORSPEISEN

GRATINIERTER MARKKNOCHEN

Focaccia | Essigzwiebeln | Parmesan | Lauchzwiebeln

15

ROASTBEEF

Kichererbsen | Humus | Granatapfel | Joghurt

19

CEVICHE VOM LANDLACHS

Kimchi Gurken | Martin's Schwarzer Knoblauch | Puffreis

18

2ERLEI VON DER BLACK TIGER GARNELE

Tatar | gebacken | Jalapeño | Grünes Paprika Chutney | Sesam

21

BURRATA

Pfifferlinge | Tomaten-Brotsalat | Basilikum

17

SUPPE

MEERRETTICH-SENF-SCHAUMSÜPPCHEN

Pommery Senf | sautierte Geflügelherzen

12

PIFFERLINGSSCHAUMSÜPPCHEN

Croutons | Cumin | Fenchel

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

GESPICKTE MAISPOULARDENBRUST

Couscous | Chorizo | Spitzpaprika | Mini Aubergine | Auberginenkaviar

36

RINDERRÜCKENSTEAK

Pfifferlings Rahm | Stangenbrokkoli | Knöpfe

39

KALBSTAFELSPITZ VOM HOLZKOHLEGRILL

Wasabi-Kartoffelpüree | Pak Choi | Kräutersaitlinge

36

FISCH

ROCHENFLÜGEL

Fregola Sarda | Passpiere | Limette | Kapern

37

SEETEUFELFILET

Pfifferlinge | Bohnen | Gnocchi | Pfirsich

39

VEGETARISCH

GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTE

Tomatenpolenta | Zucchini | Ochsenerztomate | weißer Tomatenschaum

26

SONNENWEIZEN RISOTTO & PFIFFERLINGE

Rucola | getrocknete Tomaten

26

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

DESSERT

TIRAMISU

Himbeeren | Espressogel | Himbeersorbet

15

CRÈME BRÛLÉE

Aprikosenkompott | Vanille

12

KÄSEVARIATION VON AFFINEUR MAISON KOBER

Rohmilchkäse

5 Sorten | Brot | Feigensenf

17

KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS

1 Macaron | 1 Espresso

7.90

COCKTAIL EMPFEHLUNG

PASSIONSFRUCHT MARGARITA

Passionsfrucht | Reposado Tequila | Mango | Limette

12

SPIRITUOSEN SPECIAL

PADRE

Reposado Tequila

2cl 7

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