

Herzlichen Willkommen!

Starten Sie Ihren Abend mit einem kleinen Aperitif.
Wir empfehlen Ihnen unsere hausgemachte „kalte Ente“ - 0,1l / €7,50
oder ein Glas Riesling Sekt, brut vom Weingut Frey – 0,1l / €7,50

Unser Tagesempfehlung

3-Gang-Menü „badisch klassisch“ €54,00 / dazu passende Weinbegleitung 3x0,1l - €18,00
5-Gang-Menü „aus See & Meer“ €79,00 / dazu passende Weinbegleitung 5x0,1l - €32,00

Vorspeisen

Geröstete Gambas mit Cesar Salad
und Tomatenvinaigrette €22,50

Lauwarmer Spargelsalat €18,50
mit Bärlauch-Panna-Cotta
und hausgeräuchertem Wildlachs

Vitello Tonnato mit gegrilltem Gemüse €22,50

Gänseleberterrine €23,00
mit Rhabarber und Hollunder

Salat Kalbskopf „Rebstock-Stube“ €18,50

Fisch

Lachssoufflé „Auberge de l'ill“ €28,00
mit Blattspinat und Reis
-als kleine Portion- €26,00

Hechtklößchen €24,50
mit Hummersauce gratiniert
Blattspinat und Reis

-als kleine Portion- €22,50

Bretonischer Steinbutt €44,00
mit allerlei Meeresfrüchten, Safransud
und hausgemachte Pasta

Fleisch

Haxe & Kotelette vom Weidelamm €36,00
mit Auberginenröllchen
und gratinierten Kartoffeln

Medaillon vom Rehrücken €36,00
mit kleinen Pfifferlingen, Aprikose
langem Pfeffer, geschmortem Spitzkohl
und Kartoffelgnocchis

Allerlei vom Perlhuhn €34,00
mit Gänseleber und Sauerrahmkartoffeln

Variation vom Biokalb €38,00
Filet, Haxe & Bries
mit gegrilltem Spargel

Zwischengerichte / Suppe

Fischsuppe „nach Art der Bouillabaise“ €15,50
-als kleine Portion- €12,50

Hausgemachte Kalbshaxenravioli €24,00
mit konfierten Tomaten, Röstzwiebeln
Kapern und Parmesan

Dessert

Gratin von Denzlinger Erdbeeren €12,50
mit hausgemachtem Vanilleeis

Tartelette von Himbeere und Schmand €14,50

1 Kugel hausgemachtes Eis / Sorbet €3,50

Variation von hausgemachten Sorbets €12,50