

## **Herzlich Willkommen!**

Starten Sie Ihren Abend mit einem kleinen Aperitif.  
Wir empfehlen Ihnen Sanddornlikör mit Riesling Sekt aufgefüllt - 0,1l / €7,50  
oder ein Glas Riesling Sekt, brut vom Weingut Frey – 0,1l / €7,50

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Speisen  
eine passende Weinbegleitung, je Glas 0,1l €6,00

### **Vorspeisen**

**Hausgebeizter Wildlachs** €19,50  
mit marinierter Gurke und zweierlei vom Senf

**Carpaccio vom Rinderfilet** €24,00  
mit gebackener Ochsenchwanzpraline  
geschmorter Zwiebel und Pfifferlingen

**Salat von mariniertem Pulpo** €22,50  
mit gegrillter Focaccia

**Gänseleberterrine** €23,00  
Sellerie, Feige und Walnuss

**Salat Kalbskopf „Rebstock-Stube“** €18,50

**Denzlinger Feldsalat** €13,50  
mit Speck, Ei und gerösteten Crôutons

### **Zwischengerichte / Suppe**

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

**Froschschenkel „Provencales“** €24,00  
-als große Portion- €36,00

**Badische Festtagssuppe** €11,50  
mit Flädle und Markklößchen

### **Dessert**

**Lauwarme Denzlinger Feigen** €14,50  
mit Marsala-Sabayone und Mohnneis

**Crème brûlée** €14,50  
mit variation von Velchin-Schokolade  
und hausgemachtem Walnusseis

### **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

**Gratinierter Hummer „Thermidor“** €46,00

**An der Gräte gebratener Heilbutt** €38,00  
mit Sauce Bernaise, konfierten Tomaten  
und gebackenen Kartoffelravioli

### **Fleisch**

**Medaillon und Haxe vom Reh** €36,00  
mit Gewürzkürbis, wildem Brokkoli  
und handgeschabten Spätzle

**Elsässer Rebhuhn „Winzerin Art“** €38,00  
mit Champagnerkraut und Kartoffelpüree

**Rinderfilet „Rossini“** €40,00  
mit gebratener Gänseleber, jungem Spinat  
und Selleriekrusteln

**Kotelett vom Biokalb** €46,00  
mit weißem Trüffel und Schwarzwurzelrisotto

**Variation von herbstlichen Sorbets** €14,50  
mit eingelegtem Kürbis

**Hausgemachtes Pfirsichsorbet** €12,50  
mit frischen Früchten und Champagnerschaum