

Luisenmenü

Rinderkraftbrühe

[Markklößchen, Eierstich & Ochsenfleisch]

8,- 

~ ~ ~

Gefüllte Freiland Poularden-Brust

[Zwiebeljus | gebackene Rote Bete | Kartoffel-Tarte]

26,- 

Oder

Pilz-Tortellini

[Sauce Mornay | glacierte Kohlröschen | Walnusskerne]

21,- 

~ ~ ~

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

[Gewürzmandarinen | Vanilleeis]

12,-

2-Gangmenü 33€

[ohne Dessert]

3-Gangmenü 42€

[Menü komplett]

Vorspeisen

Karamellierter Ziegenfrischkäse

[Postelein-Salat | eingelegte Birnen]

13€ 

Hausgeräucherte Forelle

[marinierte Rote Bete | Walnuss-Öl aus Badenweiler]

14€ 

Gebackene Garnele

[Erbse, Curry & Soja-Sauce]

18€

Zwischengänge

Offene Lasagne

[vom Freilandhuhn & Waldpilzen]

16€ 

Glacierter Hummer

[Krustentiersauce | Kohlrabi]

21€

Hauptgänge

Rehbratwurst

[Feigensenf-Jus | Rahmwirsing | Kartoffelpüree]

22€ 

Zwiebel-Rostbraten

[Zwiebeljus | Marktgemüse | Bratkartoffeln]

32€ 

Skrei-Filet

[Kaviar-Beurre-Blanc | Flower Sprouts | Knollensellerie]

28€

Pochiertes Freilandeier-Ei

[Gewürz-Spinat | Risotto]

19€

Valentinstag 14. Februar mittags und abends geöffnet

Menü

Wachtelbrust

[Apfel-Selleriepüree | Wachtelboullion]

~~~

### **Gebackene Krustentierpraline**

[Hummerschaumsuppe mit Calvados]

~~~

Geschmortes Rinderbäckle

[geröstete Walnüsse | wilder Brokkoli, Flower Sprouts & Pastinake]

~~~

### **Geeiste Birne**

[Sorbet, Kaltschale & Confit]

4 Gänge Menü 49€

Änderungen vorbehalten