

Sommer Karte

Vorspeisen

Kaltes Gurkensüppchen	10
	<i>klein 9</i>
Veganer Sommer Salat	17
Pflücksalat mit Pfifferlingen, Gurken und veganem Dressing	
<i>Als Hauptgang</i>	<i>groß 26</i>
Rauchlachs und Gurke	20
Filet aus dem Reiberauch auf Spicy-Mayo mit Gurken-Joghurt Canelloni	
Louisiana Flusskrebse	19
fruchtig, sommerlich angemacht, mit Limette, Chili und Koriander	
Büffel Burrata	18
cremige Burrata mit bunten Tomaten, Basilikum Pesto, Pinienkernen und kross geröstetem Coppa Schinken	

Warme Vorspeise

Schwarzwald Forelle	19
knusprig auf der Haut gebraten, mit Zitronen-Weißwein Sauce und Kartoffelpüree	

Hauptgerichte

Schweinefilet vom Grill	26
mit hausgemachter Kräuterbutter, ausgelassenem Schwarzwald Coppa, Pommes Frites, Saisongemüse und Rahmsauce	
Gemüse Feta-Pfanne	24
mediterranes Tomaten-Gemüse, herrlich gebraten mit Fetakäse, gerösteten Pinienkernen, Oliven und Kartoffelpüree	
Zander Filet	24
auf der Haut krossgebraten, mit Noilly Sauce, Blattspinat und gebackenen Kartoffel-Croquettes	

Dessert

Citrus Cheesecake	7
mit Cassis Sorbet und Beeren der Saison	

14.08.2026 – 19.09.2026