

Canapées zum Apéritif

Eine kleine Auswahl (Preis pro Stück/Euro)

Bruschetta 1,20

Quiche Lorraine 1,20

Frischkäsebroten 1,50

Lachs-Tatar-Brötchen 1,80

Shrimps-Cocktail 2,20

Kaiserstühler Schinkenspezialitäten 2,40

Canapée belegt mit Demeterkäse 2,50

Brot – alles selbst gebacken

Gourmet-Canapées

Gebundenes Süppchen 2,50

Auster Beluga mit Schalotten-
Vinaigrette 3,00

Carpaccio vom Oktopus 3,00

Rinder-Tatar mit Wachtelspiegelei 4,50

Wachtelbrüstchen auf Berglinsen 5,00

Kleine Gänsestopfleberterrinen mit Apfelsalat
6,00

Vorspeisen

(Preis pro Stück/Euro)

Salate

Salat der Saison 4,00

Gemischter Salat mit Rohkost 6,00

Feinschmeckersalat „Sonne“ 11,00

Suppen

Hochzeitssuppe mit Flädle, Suppennudeln
und Markklößchen 5,00

Rinderbouillon mit Grießnocken 5,00

Oma's Kartoffelsuppe 5,00

Minestrone mit Pistou 6,00

Fischsuppe nach Art der Bouillabaisse 8,00

Spanische Gazpacho 6,00

Spanische Gazpacho mit gebratenen
Gambas 8,50

Vorspeisen

(Preis pro Stück/Euro)

für den Feinschmecker

Carpaccio von der Roten Beete mit
Schnittlauch-Vinaigrette,

Salatstrauß und gebratener
Jakobsmuschel 9,00

Carpaccio vom Pulpo

mit Pepperonaten-Vinaigrette und
Salatstrauß 10,00

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Bergkäse vom Demeterhof Eichstetten
und Salatstrauß 12,00

Ziegenkäse in Kaiserstühler Fenchelschinken
gebraten

mit Salatstrauß und Pesto 9,00

Bretonische Rotbarbe Escabeche 12,00

Gänsestopfleberterrinen mit Apfelsalat und hausgebackenem Brioche 14,00

Variationen vom Thunfisch 12,00

Anti-Pasti-Teller 10,00

Risotto mit verschiedenem Fisch Preis auf Anfrage

Risotto mit Pilzen oder Gemüse Preis auf Anfrage

Zwischengerichte/Fischgänge

- auch als Hauptgänge möglich
(Preis pro Stück/Euro)

Verschiedene hausgemachte Ravioli mit ligurischem Olivenöl und Parmesan 8,00

Weinbergschnecken-Ragout mit Rösti und Salatstrauß 9,00

Kalbskutteln in Schnittlauch-Burgunder-Sauce und gebratenen Gambas 9,00

Ragout vom Kalbskopf mit gebratener Jakobsmuschel 10,00

Gebratene Gambas und Jakobsmuschel auf mediterranem Gemüse 11,00

Bio-Saiblingsfilet auf Graupenrisotto und Lauchstroh 11,50

Wolfsbarsch auf weißem Risotto mit Bouillabaisse-Schaum 13,00

Rheinzander auf Schnittlauchpüree und leichtem Meerrettichschaum 13,00

Hauptgänge

(Preis pro Stück/Euro)

Gebratene Maispoulardenbrust auf Kräuterrisotto und Tomatenragout 15,00

Schweinefilets vom Hausmetzger mit Gemüse, Spätzle und Gratin 16,00

Gegrillte Kalbshaxe mit Kräutern in Spätburgundersauce,

Gemüse der Saison und Spätzle 18,00

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Gemüse und hausgemachten Nudeln 18,00

Tranchen vom Rinderrücken mit Sauce Bernaise, Gemüse und Macaire-Kartoffeln 19,00

In Spätburgunder geschmorte Rinder- oder Kalbsbäckle

mit Gemüse der Saison und Haselnuss-Schupfnudeln 19,00

Dessert – je nach Saison

Kuchen, Torten, Hochzeitstorten und Pralinen

–

alles aus der hauseigenen Konditorei.

Speiseeis in verschiedenen Sorten