Saisonale Speisekarte

Seasonal menu

Consommée von der Ente mit Grießnockerl und Shiitakepilzen
Duck consommé with semolina dumplings and shiitake mushrooms
€ 8,00

***

Ofenfrischer Gänsebraten auf Majoranjus, glasierten Maronen, Apfelrotkohl und zweierlei Knödel
Roasted goose with marjoram jus, glazed chestnuts, red cabbage with apples and two kinds of dumplings
€ 38,00

***

Badischer Feldsalat mit Brombeer-Vinaigrette und geräucherter Entenbrust
Baden-style lambs lettuce with blackberry vinaigrette and smoked duck breast
€ 19,50

***

Rote-Bete-Maultasche mit Pastinakenpüree, gegrilltem Kräuterseitling und Entenkrusteln
Beetroot ravioli with parsnip purée, grilled king oyster mushrooms, and duck cracklings
€ 19,50

***

Christstollenparfait mit weißem Moccamousse und Cassisfeigen
Christmas stollen parfait with white mocha mousse and blackcurrant figs
€ 12,00