

# Flora Menu

---



Pfifferlingssalat mit pochierter Wachtelbrust  
und Schnittlauchvinaigrette<sup>2,4,5,6,7</sup>

~

Kokos-Currysuppe mit Jakobsmuschel-Limonenspieß

~

Argentinisches Rinderfilet mit gebratener Entenstopfleber an Portweinjus,  
geschmorte Schalotten und Kartoffelmousseline

~

Mit Mascarpone gratinierte Himbeeren und Basilikumeis



*Flora Menü pro Person*

*62,50 Euro*

*Bestellung unseres Flora-Menüs nehmen wir gerne  
mittags bis 13:15 Uhr und abends bis 20:15 Uhr entgegen*

# Vorspeisen

---

Vitello Tonnato  
dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße  
und Rucolasalat<sup>2,4,5,6,7</sup> € 16,50

Pfifferlingssalat mit pochierter Wachtelbrust  
und Schnittlauchvinaigrette<sup>2,4,5,6,7</sup> € 18,50

# Suppen

---

Consommé mit Kräuterflädle<sup>12</sup> € 6,50

Eisgekühltes Erbsensüppchen mit hausgebeiztem Lachs € 8,50

Kokos-Currysuppe mit Jakobsmuschel-Limonenspieß € 9,50



# Vegetarische Gerichte

---

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen à la crème  
und frittierter Petersilie € 18,50

Zartweizenrisotto mit ofenwarmem Ziegenkäse  
und confierten Kirschtomaten € 18,50



Zu allen vegetarischen Gerichten steht Ihnen unser reichhaltiges  
Salatbuffet zur Verfügung.

# Fischgerichte

---

Frisch aus unserem Bassin servieren wir Ihnen:

- ❖ Schwarzwaldforelle „Blau“<sup>1</sup>
- ❖ Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“<sup>1,14</sup>
- ❖ Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten<sup>1</sup>

Dazu reichen wir Salzkartoffeln *oder* Basmatireis € 23,50

Kross gebratenes Zanderfilet an Speckschaum  
auf cremigem Kartoffel-Lauchragout € 28,50

Gebratenes Filet von der Dorade Royal an Rieslingsoße  
auf Kirschtomaten-Kapernragout und Wildreis € 28,50

Steinbutt vom Grill an Trüffelschaum  
auf Ratatouille und Butternudeln € 30,50



Zu allen Fischgerichten steht Ihnen unser reichhaltiges Salatbuffet zur Verfügung. Gerne servieren wir auch von allen Fischgerichten (außer Forellen) kleine Portionen.

# *Fleischgerichte*

---

Geschmorte Kalbsschulter, Artischockenragout und Pommes Rissolées	€ 22,50
Geschnetzelte Kalbsleber mit Erdbeeren und Balsamico, dazu Blattspinat und Hochlandreis	€ 24,50
Zarter Kaninchenrücken an Chardonnayschaum, Mangoldcurry mit Kokosraspeln und Olivenrisotto	€ 25,50
Rosa gebratenes Roastbeef auf Rucola-Radieschensalat mit Rosmarinkartoffeln und Kräutermayonnaise	€ 26,50
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen à la crème, Gemüse vom Freiburger Markt und hausgemachte Spätzle	€ 30,50
Rosa gebratene Lammkrone an Parmesansoße mit provenzalischem Gemüse und Kräuterpolenta	€ 32,50
Argentinisches Rinderfilet mit gebratener Entenstopfleber an Portweinjus, geschmorte Schalotten und Kartoffelmousseline	€ 35,50



# Fleischgerichte

~ Zwei Personen ~

---



Rehrücken am Knochen gebraten  
an Sherryschaum, sautierte Pfifferlinge  
Gemüse der Saison  
hausgemachte Spätzle und Semmelknödel



*Gericht pro Person*

*33,00 Euro*

Zu allen Fleischgerichten steht Ihnen unser reichhaltiges Salatbuffet zur Verfügung. Gerne servieren wir auch von allen Fleischgerichten (außer Lammkrone und Rehrücken) kleine Portionen.

# Desserts

---

Pochierter Pfirsich mit hausgemachtem Quarkeis und gerösteten Pinienkernen	€ 10,50
Mit Mascarpone gratinierte Himbeeren und Basilikumeis	€ 10,50
Gegrillte Wassermelone mit Ziegenkäse und Tomatenmarmelade <sup>2</sup>	€ 10,50
Dessertvariation „Flora“	€ 12,50



## Erklärung Zusatzstoffe:

1- Konservierungsstoffe, 2- Farbstoff, 3- Antioxidationsmittel, 4 - 7-Süßungsmittel, 8-Phosphat, 9-geschwefelt, 10-chininhaltig, 11- koffeinhaltig, 12- mit Geschmacksverstärker, 13-geschwärzt, 14-gewachst, 15-gentechnisch verändert

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit leiden, so weisen Sie doch bitte unser Servicepersonal darauf hin. Gerne reichen wir Ihnen die Speisekarte mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen.