

Flora Menu



Herbstliche Blattsalate
mit Birne, Trauben, gerösteten Nüssen,
und luftgetrockneter Entenbrust ²

~

Kürbiscrèmesuppe mit Zimtcroûtons

~

Reh aus heimischer Jagd:
Rosa gebratener Rücken, Ragout und Bratwurst
auf Rahmwirsing und Spätzle ¹

~

Quittenragout mit hausgemachtem Marzipan-Sauerrahmeis
und Amaretto-Sabayon



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

Rosen vom hausgebeizten Lachs
mit Salatbouquet und Dillsenfsoße¹ € 15,50

Herbstliche Blattsalate mit Birne, Trauben
und gerösteten Nüssen, dazu luftgetrocknete Entenbrust² € 18,50

Suppen

Consommé mit Kräuterflädle € 6,50

Kürbiscrèmesuppe mit Zimtcroûtons € 8,50



Vegetarische Gerichte

Thymiankartoffeln mit getrockneten Tomaten und
gebratenem italienischen Räucherkäse ¹ € 18,50

Hausgemachte Gnocchi
mit Kürbisbolognese und Rucolapesto € 18,50



Zu den Gerichten dieser Seite steht Ihnen unser
reichhaltiges Salatbuffet zur Verfügung

Fischgerichte

Frisch aus unserem Bassin servieren wir Ihnen:

- ❖ Schwarzwaldforelle „Blau“¹
- ❖ Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“^{1,14}
- ❖ Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten¹

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

Zanderfilet vom Grill unter der Meerrettichkruste
auf cremigen Sauerkrautnudeln und beurre blanc € 28,50

Gebratene Riesengarnelen auf mediterranem Gemüse
mit geröstetem Knoblauchbaguette² € 30,50



Zu den Gerichten dieser Seite steht Ihnen unser
reichhaltiges Salatbuffet zur Verfügung

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel mit frischen Pilzen in Rahmsoße verschiedene Gemüse, Spätzle vom Brett	€ 24,50
Saftiges Spanferkel-Kotelett mit Kräuterbutter gratiniert, Zwiebeljus, Butterrüben und Serviettenknödel	€ 24,50
Geschmorte Rinderbäckle an Burgundersoße glasiertes Wurzelgemüse, Kartoffelschnee	€ 25,50
Cordon bleu vom Kalb, Gemüse vom Freiburger Markt, Bratkartoffeln ¹⁴	€ 26,50
Reh aus heimischer Jagd: Rosa gebratener Rücken, Ragout und Bratwurst Rahmwirsing, Spätzle vom Brett ¹	€ 32,50



Zu den Gerichten dieser Seite steht Ihnen unser
reichhaltiges Salatbuffet zur Verfügung

Fleischgericht
~ zwei Personen ~



Entrecôte double am Tisch tranchiert
Pfefferrahmsoße und Sauce Béarnaise
Gemüse vom Markt, gebratene Pilze
und Kartoffelgratin ³



Gericht pro Person

33,00 Euro

Desserts

Quittenragout mit hausgemachtem Marzipan-Sauerrahmeis
und Amaretto-Sabayon € 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.