

Flora Menu



Gratinierter Ziegenkäse mit mariniertes Avocado
und Duett von italienischem Schinken ^{1,2}

~

Bärlauchcremesuppe mit Krabben und pochiertem Eigelb

~

Kalbsrückensteak unter der Speckkruste an Cognacrahmsauce
mit geschmorten Lauchzwiebeln und feinen Nudeln ¹

~


Hausgemachtes Ingwerparfait mit eingelegten Orangenzesten
und confiertem Rhabarber ¹



Flora Menü pro Person

65,00 Euro

Unsere Weinempfehlung für Sie:

2017 Grauburgunder „Oberbergener Bassgeige“  € 32,00
VDP. ERSTE LAGE, trocken -großes Eichenholzfass
Weingut Franz Keller, Oberbergen

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

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit marinierter Avocado
und Duett von italienischem Schinken ^{1,2} € 16,50

Lachs-Jakobsmuschel-Carpaccio
mit Limetten-Olivenöl-Vinaigrette
und Zuckerschotensalat ² € 18,50

Suppen

Unser Süsschen des Tages € 6,50

Consommé mit Kräuterflädle ¹² € 6,50

Bärlauchcremesuppe
mit Krabben und pochiertem Eigelb € 8,50

Vegetarische Gerichte

Omelette gefüllt mit grünem Spargel und Austernpilzen,
an Frühlingslauch à la crème € 20,50

Ricotta Gnocchi in Bärlauchpesto geschwenkt
mit Gemüsestroh¹ € 22,50



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

Fischgerichte

Frisch aus unserem Bassin servieren wir Ihnen:

~ *am Tisch tranchiert* ~

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

Dazu reichen wir Salzkartoffeln *oder* Basmatireis € 26,50

Bachsaiblingsfilet vom Grill an Kerbelschaum
auf Ratatouille und Bandnudeln € 28,50

Filets von der Dorade Royal mit Olivenpaste gratiniert
auf Kapern-Kirschtomatenragout und Thymianreis¹³ € 29,50

Kross gebratenes Zanderfilet
an Schnittlauchsauerrahmcreme
auf Frühlingsgemüse und Kartoffelkrapfen € 30,50



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

Fleischgerichte

In Kokos-Currysoße geschmorte Poulardenbrust
auf asiatischem Bambusgemüse
und Granatapfelcouscous € 24,50

Filetspitzen vom Kalb und Schwein
in Morchelrahmsauce
mit Gemüse der Saison und Spätzle vom Brett € 28,50

Rosa gebratene Roastbeefscheiben an Portweinjus
mit sautierten Champignons, geschmorten Kirschtomaten
und knusprigen Kartoffelspalten € 29,50

Kalbsrückensteak unter der Speckkruste
an Cognacrahmsauce mit geschmorten Lauchzwiebeln
und feinen Nudeln € 30,50

Duett vom Lamm
(rosa gebratene Krone und geschmorte Keule)
an Rosmarinjus auf glasierten Schalotten
und cremigem Parmesan-Kartoffelragout ¹ € 32,50



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

Fleischgerichte
~ Zwei Personen ~



Kalbsrücken

~ am Tisch tranchiert ~

mit frischen Pilzen à la crème, Portweinjus

Gemüse vom Freiburger Markt

Spätzle vom Brett und Herzoginkartoffeln



Gericht pro Person

38,00 Euro

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

Bitte beachten Sie, dass die Fleischgerichte für 2 Personen nicht auf
unserer Terrasse serviert werden.

Desserts

Sorbetvariation	€ 9,50
Hausgemachtes Ingwerparfait mit eingelegten Orangenzesten und confiertem Rhabarber ¹	€ 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.