

Vorspeisen / Suppen

Kaiserstühler Feldsalat mit Speck und Kracherle	9
Kräuteressenz mit Weinbergschnecken	10
Köpfers Fischsuppe	12
Handgeschnittenes Beef Tatar vom Angus Rind	17
Zweierlei von der Gänseleber mit Quitte und schwarzen Nüssen	19

Zwischengang

Bachsaibling mit Blumenkohl und Nussbutter Hollandaise	15
--	----

Fleisch / Fisch / Vegetarisch

Badischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Eierspätzle	23
Filet von der Rinderfärsche „Bordelaise“ mit Petersilienwurzel und Steinpilzravioli	39
Gebratenes Zanderfilet mit Champagnerschaum und sautiertem Spitzkohl	27
Hausgemachte Birnen-Gorgonzolatarte mit karamellisierten Walnüssen	19

Dessert

Despresso - kleine Crème Brûlée mit Espresso	7
Variation von hausgemachten Sorbets	9
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Gewürzorange und Joghurteis	11
Apfelbeignet mit gebrannten Mandeln und Calvadosseis	12
Kleine Käseauswahl mit Feigensenf	12

Steinbuck Menü

Zweierlei von der Gänseleber
mit Quitte und schwarzen Nüssen

Bachsaibling mit Blumenkohl und Nussbutter Hollandaise

Kräuteressenz mit Weinbergschnecken

Gebratenes Zanderfilet

mit Champagnerschaum und sautiertem Spitzkohl

Filet von der Rinderfärsche „Bordelaise“

mit Petersilienwurzel und Steinpilzravioli

Apfelbeignet mit gebrannten Mandeln und Calvadosseis

4 Gang (ohne Bachsaibling und Kräuteressenz) 59 € / Wein 28 €

5 Gang (ohne Kräuteressenz) 66 € / Wein 34 €

6 Gang 78 € / Wein 42 €

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung als 5 & 6 Gang Menü bis 20 Uhr entgegen.

Vegetarisches Menü

Bunte Herbstsalate mit Ziegenkäse

Kürbiscremesuppe

Hausgemachte Birnen-Gorgonzolatarte

mit karamellisierten Walnüssen

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Gewürzorange und Joghurteis

3 Gang (ohne Kürbissuppe) 34 € / Wein 22 €

4 Gang 40 € / Wein 28 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!