

„Unsere Apéritif Empfehlung“

Hausgemachter Sirup / Riesling Sekt 8 .-

Glas Winzersekt 9 .-

Glas Champagner 13 .-

„Unser Traditionsmenü“

4-Gang Menü 49 .- (bis 13 h)

3-Gang Menü (ohne Vorspeise) 38 .-

Salat von der Schwarzwälder Räucherforelle
Rote Bete Terrine / Meerrettich / Feldsalat

Sauerkraut-Apfelsüppchen
Blutwurst

Geschmorte Kalbsbäckchen
Wurzelgemüse / Flower Sprouts / Ochsenchwanz-Polentapraline

Milchrahmauflauf
Sauerrahmeis

*Informationen zu Allergenen können Sie jederzeit einsehen,
bitte fragen Sie unser Servicepersonal.*

Gerne können Sie mit Ihrer EC-Karte, MasterCard oder bar bezahlen.

„Raben-Menü“

4-Gang Menü 76 .- (bis 13 h)

3-Gang Menü (ohne Loup de mer) 58 .-

Verschiedenes vom Thunfisch

Avocado / Quinoa / Wasabi

Loup de mer

Fenchel / Safran / Escabeche

Hirschkalbsrücken rosa gebraten

Sellerie / Rote Bete / Topfenknödel / Himbeeressig

„Original Beans“ Schokolade

Passionsfrucht / Mango

Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch Vegetarisch!

Eine Idee für einen besonderen Anlass:

Unser „Amuse Bouche Menü“ mit 12 kleinen Gängen - 150 €

Tischweise & auf Vorbestellung - Beginn bis 19 h

(bei diesem Menü können wir leider keine Rücksicht auf Allergiker nehmen

& nur bei Vorankündigung auf Sonderwünsche eingehen)