



Birne & roter Vermouth Belsazar

prickelnder Rieslingsekt

€ 7,90

Quitte & Ingwer

Granatapfel, Tonic & Soda

€ 6,50

Winzersekt Pinot brut

Weingut Köbelin - Kaiserstuhl

0,1 l € 8,50

Vorspeise

Grieshaber's VorspeisenFreuden – für 2 Personen Dreierlei Gaumenfreuden ³ – auf der Etagère serviert	€ 17,90 pro Person
Hauchdünner Parma Schinken³ von der Berkel Maschine geröstete Olivenölcrustini	€ 15,90
Rote Beete Carpaccio & karamelisierter Ziegenfrischkäse aus der Region Zwiebelchutney & Walnusspesto	€ 16,90
Zweierlei Fischfreude Schottenlachs & Avocado - Limone gebratene Rotschwanzgarnele & Bouillabaisse	€ 20,90
Gebratene Gänsestopfleber Feigen-Cassis & Herbsttrüffel aus Alba, Brioche dazu schmeckt ein Glas Gewürztraminer – Andreas Laible 0,1l	€ 22,90 € 8,50
Vitello tonato rosa Kalbfleischscheiben & Thunfischmayonnaise	€ 18,90
Gebackener Pulpo & Avocado Grapefruit & Spicy Dip	€ 19,90
Zweierlei von der Barbarie Ente & Zwetschgenrelish Feldsalat von Willi Wurth	€ 18,90

Suppe

Aromatisierte Essenz vom Rindertafelspitz Champignontatar, Flädle & Gemüsewürfelchen	€ 9,90
Kürbiscappuccino & Blini	€ 8,90
Kokos-Ingwersüppchen Wachtelsaté & Sesam	€ 10,90

Salat

Ortenauer Feldsalat von Willi Wurth aus Zusenhofen Apfel-Kartoffelvinaigrette & Kracherle	€ 10,90
Roh marinierter Kürbissalat & Ziegenfrischkäse aus der Region Apfelchutney & Walnüsse	€ 12,90

Gaumenfreude

Wiener Kalbsschnitzelchen Pommes frites & Preiselbeeren	€ 23,90
Tatar vom Rinderfilet Cornichons, Schalotten, Kapern & Sardellen & Pommes frites	€ 24,90
Geschmorte Rinderroulade mit Parma Schinken & getrockneten Tomaten gefüllt Balsamsoße, wilder Broccoli & cremige Polenta	€ 25,90
Rosa Lammcarée Knoblauchjus & überbackene Rahmkartoffeln Gemüseallerlei	€ 34,90
Rinderfilet > Café de Paris < vom Metzger Krug aus Gaggenau Gemüseallerlei & Pommes frites	€ 36,90
Medaillons vom Kalbsfilet Calvadosrahmssoße Pommes dauphines & Herbstgemüse	€ 33,90
Rosa gebratener Rehrücken* Gebratene Shitakepilze & Holunderbeerenjus Kürbisgnocchi & Herbstgemüse	€ 35,90
Medaillons vom Seeteufel unter der Olivenkruste Limonenrisotto Tomaten – beurre blanc & wilder Brokkoli	€ 36,90
Gebratenes Doradenfilet & hausgemachte rahmige Knoblauchspaghetti Ofengemüse	€ 29,90
Überbackene Edelfische auf feinen Nudeln Safransoße, Marktgemüse	€ 30,90
	kleine Portion € 26,90

*Unser Wild beziehen wir aus der Legelshurster Jagd

einfach mal ohne

Kokos-Ingwer-Karotten Gartenkräuter & Haselnüsse gebackene Polenta & Avocado	€ 21,90
Linsencurry & Koriander wilder Brokkoli, Reis & Pité	€ 20,90

Digestif

Feine Schnäpse

Renchtäler Zibärtele	2 cl	€ 4,70
----------------------	------	--------

Obstbrände aus der Schweiz

Etter Fruchtbaum	2 cl	€ 3,80
Etter Framboise – Waldhimbeere	2 cl	€ 4,50
Etter Williams	2 cl	€ 4,80
Etter Vieille Prune	2 cl	€ 5,00
Etter Vieille Poire Williams	2 cl	€ 5,00

Badische Schwarzwaldbrennerei Scheibel

Mirabelle – 3 Jahre gelagert -	2 cl	€ 3,50
Altes Pflümli	2 cl	€ 4,00
Williams Christ – Premium	2 cl	€ 4,00
Gold Marille – Edles Fass	2 cl	€ 5,80
Edel Williams Alte Zeit	2 cl	€ 7,50
Weißer Topinambur – extra mild	2 cl	€ 3,50

Badische Schwarzwaldbrennerei Höllberg

Mirabelle – Exquisit - Reserve	2 cl	€ 3,30
Pflümli – Exquisit - Reserve	2 cl	€ 3,30
Gelbe Bergpflaume 1996	2 cl	€ 5,80
Gebirgs-Kirsch	2 cl	€ 5,80

Grappa

Grappa di Arneis	2 cl	€ 3,60
Grappa Camomilla	2 cl	€ 4,00
Grappa di Barbaresco	2 cl	€ 4,20
Grappa J.Poli Po di Poli Merlot	2 cl	€ 5,50
Grappa Sperss – Gaja	2 cl	€ 5,80
Grappa di Moscato Riserva – J.Poli Cleopatra	2 cl	€ 6,00
Grappa Nonino Riserva – Antica Cuvee im Barrique	2 cl	€ 6,50
Grappa di Brunello Poggio Antico	2 cl	€ 7,10
Grappa – Magari – GAJA	2 cl	€ 7,30
Grappa Nonino Refosco	2 cl	€ 8,00
Grappa Ornellaia –Riserva-	2 cl	€ 9,50
Grappa di Moscato – Riserva-	2 cl	€ 9,50

Etwas Süßes

Hofeis aus dem Schwarzwald

Vanille

Schokolade

Joghurt

pro Kugel

€ 3,30

Grieshabers Sorbets

Himbeer

Passionsfrucht

Erdbeer

pro Kugel

€ 3,30

Sahne on top

€ 1,00

Gutes Schweizer Café Glacé

- wird aus starkem Kaffee & Rahmeis gerührt

€ 7,90

Straßburger Meringe mit Vanille & Schokoladeneis

Schlagsahne

€ 7,90

Piemonteser Haselnuss semi freddo

heißes Sauerkirschragout

€ 9,80

Walnusskrokantparfait

Birnentatar & Pralinensoße

€ 10,90

>Lockstoff < Himbeer & BOAR Gin aus dem Schwarzwald

Pralinen & Maccaron

€ 12,90

Ziegenfrischkäse aus der Region

Elsässer Walnüsse & würziges Mirabellenchutney

€ 8,90

kleines Dessert

Crème brûlée trifft auf Tatar von exotischen Früchten

€ 7,90

Mousse au chocolate von der Valhrona Schokolade

Pralinencanache

€ 7,90

Crème caramel

Vanillesahne & Praline

€ 5,90