

# Speisekarte

## Aperitifempfehlung

**Pinot rosé- Sekt brût** – Landweingut Brenneisen, Egringen 7,40  
**Vincent alkoholfrei** -auf Eis mit Wildberry und frischen Beeren 6,40  
**Blauer Hugo** mit spritzigem Sek 7,90

### Suppen

**Pastinakensuppe** 8,90   
mit Tomatenöl

**Safran Court Bouillon**  
mit frischen Fischen  
Sauce Rouille und Knoblauchbaguette  
als Vorspeise € 12,--  
als Hauptgang € 18,--

### Vorspeisen

**Mousse vom geräuchertem Heilbutt** 18,50  
auf Brunnenkresse  
mit Blaumuschelvinaigrette



**Lachstatar** 18,50  
in Stampfkartoffeln und Meerrettichcreme  
auf Feldsalatvinaigrette



**Feldsalat** 10,80  
in Orangenvinaigrette  
mit Speck und Kracherle  
**Feldsalat als Tapa** 6,80

### Zwischengericht\*\*


**Gebackene Jakobsmuscheln** \*\*  
auf Korianderrisotto  
mit Curcumasauce 22,--


### Bunte Salate und mehr ...

**Kleiner gemischter Salat** 8,60   
**Großer gemischter Salat** 11,80   
Die Salate verfeinern wir mit  
unserem Hausdressing  
**Ergänzen Sie Ihren Salat mit:**

Speck und Croûtons 1,90  
Hausgemachte Falaffel 5,50   
Geröstete Nüsse 2,00 

### Salate

**Steinpilzravioli** 21,00   
an Thymian-Nussbutter, Parmesan  
und Tomaten-Basilikumarmelade

**Mandelpolenta** 17,90   
auf mediterranem Gemüse mit  
gratiniertem Ziegenkäse

**dazu Medaillons vom Schweinefilet** 24,90

**Chefin's Schwaben-Spaten** 21,90  
Medaillon vom Jungschweinefilet  
hausgemachte Maultasche und Würstle  
mit Käse überbacken auf Spätzle  
in Rahmsauce, Broccoli

**Rumpsteak vom deutschen Weiderind** 36,00  
an Pfefferrahmsauce mit  
grünen Bohnen und Kartoffel-Muffin

**Gekochtes Ochsenfleisch** 23,80  
an pikanter Meerrettichsahnesauce  
mit Preiselbeeren  
Blattspinat und Bouillonkartoffeln

**Eismeerforellenfilet** 31,00  
auf Madras -Curry mit Zuckerschoten  
Shi Takepilzen und Duftreis

**Badische Hechtklößchen** 24,--  
in Gutedelsauce mit Blattspinat und Nüdele

**Goldbrassenfilet** 31,00  
auf Hummersauce mit gebratenen Zucchini  
und Drillingkartoffeln

**Gebratener Pulpo** 31,00  
auf getrockneten Tomaten und Oliven  
auf Weißweinrisotto

**Surf & Turf nach Löwenart** 42,00  
Kalbsrückenmedaillons und gebackene Garnelen  
mit Weißburgundersauce an  
Petersilienwurzelscheiben und Sesamfettucchini

Wir nehmen Ihre Bestellung durchgehend von 12:00 bis 20:00 Uhr entgegen  
**Küchenschluss 21:00 Uhr**

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über Zusatzstoffe oder Allergene! Alle Preise sind in Euro und inklusive 19 % MwSt.

vegetarisch  vegan 

## **Tête á Tête mit Neptun**

Fischgenuss platte

**ab** zwei Personen

Gebratene Fischfilets

mit zwei verschiedenen  
Saucen

Gemüseauswahl

Duftreis und  
Drillingkartoffeln

p.P. € 42,--

Erklärungen für die Nicht-  
Norddeutschen ☺

### **Was ist das besondere an Madras Curry?**

Unter den Currygewürzmischungen ist der Madras Curry der absolute Klassiker. Er ist besonders aromatisch und pikant-scharf, dabei im Vergleich zu anderen Currymischungen aber eher mild. Er stammt aus der Hafenstadt Chennai, ehemals Madras. Das erklärt, warum er so gut mit Fisch, Muscheln und Krustentieren harmoniert

### **Sauce Rouille**

auf Basis einer Mayonnaise mit Paprika, Tomatenmark und Knoblauch – pikant gewürzt

### **Eismeerforelle**

Die Eismeer-Forelle ist eine Lachsforelle mit rötlichen Fleisch, ähnlich wie der Lachs, und wird in Norwegen in Aquakulturen gezüchtet.

### **Blaumuscheln**

ist ein anderes Wort für Miesmuscheln

### **Goldbrasse**

Deutsches Wort für Dorade  
Die Goldbrasse (*Sparus aurata*), auch Dorade genannt, ist ein Salzwasserfisch, der eine Länge von ca. 70 cm und ein Gewicht von bis zu 18 kg erreichen kann. Die Goldbrasse ist ein beliebter Speisefisch mit festem und sehr schmackhaftem Fleisch

### **Pulpo**

dasselbe wie Oktopus oder Krake