

## VORSPeiSEN

### SPANISCHER ZIEGENKÄSE 15,50 €

Herbsttrompete / Feige / Olive / Sablé

### GAMBAS „PIL PIL“ 17,50 €

Chefins Lieblingsgericht

### TANDREAS FRÜHLINGSROLLE 14,50 €

Asiasalat / Wasabi / Avocado / Sweet Chili

### GEBEIZTES SCHIFFENBERGER REH 17,50 €

Schwarzwurzel / Cranberries / Walnuss /Enoki

### THUNFISCH 19,00 €

Sesam / Gurke / Nori / Wasabi / Senfsaat

## SALATE

### FELDSALAT 15,50 €

Speck / Kürbis / Laubacher Pilze  
Kartoffeldressing

### ♣TANDREAS BLATTSALAT 10,50 €

Kresse / Tomaten / Gurke / Kerne / Granatapfel  
Wahlweise  
mit Garnelen oder Filetspitzen 16,90 €  
Frenchdressing oder Hausdressing

## SUPPE

### OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ 12,50 €

Ravioli / Schnittlauch

### SELLERIE-TRÜFFELCREMESUPPE 10,50 €

Sellerie / Trüffel

## ZWISCHENGÄNGE

### ♣ LINSENCURRY 18,50 €

Kartoffel / Blumenkohl

## HAUPTGERICHTE

### WIENER SCHNITZEL 23,50 €

Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren  
Salat / Radieschen

### TAGLIATELLE / PARMESAN

Vorspeise 8 € / Hauptgang 12 €

10,50 € je Gramm weißer Alba Trüffel

♣ Vegane Gerichte

### HOMEMADE US-BEEFBURGER 22,50 €

French Fries / Trüffel / Mayonnaise / Brie  
Spiegelei

### ♣ oder als Beyond-Meat Burger 22,50 €

VEGAN / Erbse / ohne Soja

### GESCHMORTE RINDERBACKE 21,50 €

Zimt / Sellerie / Kartoffel / Gartengemüse

### ROSA HIRSCHRÜCKEN 36,00 €

Marone / Rotkraut / Hausgemachte  
Schupfnudeln / Kaffee-Kakao

### ZANDERFILET 29,00 €

Erbsenrisotto / Curry Spinat /  
Bouillabaissechaum

### LOUP DE MER 32,50 €

Madeira-Walnussemulsion / Café de Paris Praline  
Sellerie

## DESSERT

### ZIMT-BRIOCHE 9,50 €

Marinierte Beeren / Rum / Mousse

### VANILLE CRÈME BRÛLÉE 9,50 €

Exotic Sorbet / Crumble

### HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN 10,50 €

Original Beans 70 % Cacao, Cru Virunga

Kokosnuss / Lavendel

### HUNGENER KÄSEVARIATION 13,50 €

Feigensenf

### HAUSGEMACHTE EISSORTEN pro Bola 2,50 €

Cidre / Kokos / Limette / Exotic / Buttermilch  
Schokolade / Vanille / Mocca / Salz-Karamell

## BIG GREEN EGG

250 g Flank Steak 28,00 €

250 g Prime Filet Angus 36,00 €

200 g Fjordlachs Filet auf Zedernholz 24,50 €

300 g US Greater Omaha Roastbeef 32,00 €

### BEILAGEN

je 4,50 €

Beilagensalat / Bohnen / Mediterranes Gemüse  
Grüner Spargel / Süßkartoffel-Fries / French Fries  
Rosmarinkartoffeln  
Trüffel-Parmesan Fries (5,00€)

### SAUCEN

je 1,50 €

Trüffelmayonnaise / BBQ / Jalapeno Senf / Ponzu

Sie haben eine Lebensmittelallergie? Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter rechtzeitig, wir beraten Sie gerne.



# MENÜ

meets Weingut Höfflin / Bötzingen Kaiserstuhl Bio

## KAISERGRANAT

Chorizofumet / Avocadoterrine / Chili

*2016 Weißburgunder Löss / Lehm spontan vergoren / unfiltriert*

oder

## STEINPILZESSENZ

Gyoza

\*\*\*

## SORBETERFRISCHUNG

\*\*\*

## ROSA RINDERFILET

Nussbutterpüree / Shitake / Trüffel / wilder Brokkoli

*2015 Rufus Cuvee im Holzfass gereift*

oder

## ATLANTIK STEINBUTT

Rotweinbutter / Petersilienwurzel / Apfel

*2017 Sauvignier gris Löss / spontan vergoren*

\*\*\*

## FALAFEL

Junglauch / Karotte / Koriander

\*\*\*

## WILLIAMS BIRNE

Kardamom / Kaffee

*2003 Ruländer Auslese*

3 - Gang Menü 54,00 € pro Person

4 - Gang Menü 68,00 € pro Person

## APERITIFEMPFEHLUNG

Riesling Sekt

Müller-Catoir/ Pfalz

0,1 l / 8,50 €

WEINREISE (2 Gläser à 0,1 l & 5 cl Süßwein)

17,50 € pro Person

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Tandreas Team

♣ Vegane Gerichte