

SR

Cross-over

Vorspeisen | Suppen

GEMISCHTER BLATTSALAT 	14
Eingelegtes Gemüse Gemüsechips Balsamicodressing	
GERÄUCHERTER HÜTTENKÄSE	18
Gegrillte Weinbergpfirsich Rucola Focaccia Balsamicodressing	
GEGRILLTER SCHWEINEBAUCH	22
Garnele Rucola Kapern Oliven Getrocknete Tomaten Focaccia Olivenöljus	
SEMMELKNÖDEL CARPACCIO	18
Spinatsalat Ahornsirup-Vinaigrette Kürbis Hüttenkäse	
BRUSCHETTA VOM FJORDLACHS	22
Ciabatta Yuzu Wasabi Zitronengras	
TOM KHA GAI	14
Asiatische Hühnerbrühe Kokosmilch Chili Zitronengras Koriander Saté Spieß	

Unsere Weißwein Empfehlung

 CUVÉE WEISS TROCKEN	6,50
Winzerverein Munzingen 0,1 l	

Salat Bowls

Balsamicodressing Couscous Graupensalat Avocado Nüsse Crispy Papadam	
MIT RINDERSTREIFEN	25
MIT SALZWASSER-GARNELEN	25
MIT  PILZROULADE 	22

Be Veggie

ARANCINI	30
Aubergine Zucchini Tomate Pinienkerne Trüffelmayonnaise	
STEINPILZRAVIOLI	30
Babyspinat Getrocknete Tomaten Pesto Parmesan	
KARTOFFEL-KÜRBISRÖSTI 	34
Spinatsalat Ahornsirup-Vinaigrette Kräutersaitlinge Pesto	
GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL	30
Pilzahmsauce Parmesan Basilikumpesto	

Fisch

GEBRATENES SAIBLINGSFILET	38
Arancini Mediterranes Gemüse Rucolapesto	
GEGRILLTES ATLANTIK DORADENFILET	34
Steinpilzravioli Babyspinat Getrocknete Tomate Zitronenschaum	
SALZWASSER RIESENGARNELEN	36
Tagliatelle Paprika Oliven Pinienkerne Hummerschaum	

Burger

Brioche Bun Raclettekäse Bacon BBQ-Relish Salat Gurke Tomate Pommes Frites	
MIT BLACK ANGUS RIND	28
MIT PULLED PORK	27
MIT  BURGER	25
Vegetarisch ohne Bacon	
MIT SÜBKARTOFFELPOMMES	+4

Fleisch

SURF AND TURF	51
Rinderfilet Garnele Kräutersaitlinge Artischocken Gnocchi Hummerschaum	
BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN IM HEU GEGART	36
Karotten Kartoffel-Zitronenpüree Morchelrahm	
GEGRILLTER LAMMRÜCKEN	41
Gegrillte Aubergine Granatapfel Schwarze Knoblauch Mayonnaise Falafel Raz El Hanout-Joghurt	
RAGOUT VOM HEIMISCHEN REH	34
Wilder Brokkoli Cassis-Feige Kartoffel-Kürbiströsti	

Unsere Rotwein Empfehlung

 MAZURKA TROCKEN	7
Chateau L´Anitacaille Provence 0,1 l	

Desserts

AFFOGATO	9
Doppelter Espresso Vanilleeis Kleiner Schokoladenkuchen	
CROSS-OVER DESSERTVARIATION	16
Eine Auswahl aus unserer süßen Vielfalt	
ZUM TEILEN FÜR 2 PERSONEN	28
VANILLE CRÈME BRÛLÉE	14
Marinierte Früchte Nusscrumble Zwetschgensorbet	
 KÄSEAUSWAHL	16
Trauben Nüsse Früchtesenf Früchtebrot	

Unsere Süßwein Empfehlung

 DOMAINE DE MONTROSE	9
Côtes de Thongue Frankreich 0,1 l	

Viele unserer Gerichte servieren wir auch als kleine Portion – sprechen Sie uns gerne an.

Unsere Allergene finden Sie unter



Unsere aktuellen Lieblingsweine

Hier ein paar Weine, die aktuell unsere Lieblinge sind.
Beim Blick über den Tellerrand finden sich eben immer wieder neue Winzer mit großartigen Weinen – manche ganz in der Nähe, andere weiter entfernt, alle mit ihrer eigenen kleinen Geschichte.
Ein paar davon haben es schon auf unsere Karte geschafft, andere können Sie hier zum ersten Mal entdecken.

Aperitif

-GC- CREMANT «BLANC DE BLANCS» EXTRA BRUT	0,75l	0,1l
Chardonnay	59€	10€
Ehrenkirchen Markgräflerland Baden		
Feine Perlage Zitrus Brioche Elegant		

Weißwein

	0,75 l	0,1 l
2024 «CHASSLIE» JULIUS ZOTZ TROCKEN	38€	7€
Gutedel		
Heitersheim Markgräflerland Baden		
Unkompliziert Frisch Dezent Fruchtig		
2024 WEINGUT WÖHRLE V.D.P. ERSTE LAGE	65€	10€
«Lahrer Kronenbühl»		
Chardonnay		
Lahr Breisgau Baden		
Saftig Gelber Apfel Vollmundig Würzig		

Roséwein

	0,75 l	0,1 l
2025 CHÂTEAU L ´ANTICAILLE «MAZURKA» TROCKEN	37 €	6€
Grenache Syrah Cinsault		
Trets Côtes de Provence Cru Sainte-Victoire Frankreich		
Zart Pfirsich Animierende Säure		

Rotwein

	0,75 l	0,1 l
2022 SPRINGFONTEIN ESTATE TROCKEN	40€	8€
Pinotage		
Stanford Springfontein Rim Südafrika		
Dunkle Kirsche Würzig Lebendige Säure		
2024 FLIEDERHOF TROCKEN	46€	9€
«Marie»		
Vernatsch Lagrein		
St. Magdalena Bozen Südtirol Italien		
Fruchtig Saftig Mundfüllend		
BLACK FOR REST TROCKEN	41€	8€
Spätburgunder Regent		
Andreas Löffler		
Staufen Markgräflerland Baden Deutschland		
Würzig Fruchtig Kräftig		

Unsere Allergene
finden Sie unter

