

Herzlich willkommen

im ältesten erhalten gebliebenen Restaurant Villingens

Menüempfehlung

billiger als Einzelbestellung

drei Gänge

(Suppe + Kalb + Ganache-Dessert)

60

vier Gänge

(+ Ei)

71

fünf Gänge

(+ Granite)

82

Gourmet-Menü

das Beste in sieben Gängen als Überraschungsmenü

bitte mindestens einen Tag vorher reservieren

(optionale Weinreise möglich)

160



Empfehlung 2025



Vorspeisen und Zwischendurch

Bunter Vorspeisensalat
mit Mango-Maracuja-Dressing
9,50

Tomaten-Paprika-Suppe
milder Knoblauch-Espuma, Butter-Croutons
8,90

60 Minuten Ei
Basilikum-Schaum, eingelegter Bodensee-Spargel,
Ofen-Focaccia, Schwarzwälder Bärlauch-Kapern, Erdbeergel
12,90

optionales Toppings:
drei große **Black Tiger-Garnelen** (geschält) oder drei **Kammuscheln** mit Bärlauchöl
je + 10

----- *Unsere Empfehlung vor dem Hauptgang* -----

Mango-Granite
Vodka-Kaffir-Limetten-Sud
7,90

Hauptgänge

Saure Rinderleber
mit Bratkartoffeln,
Gemüse und Salat
19,90

Wurstsalat
mit Hausdressing,
dazu Bratkartoffeln
14,90

Argentinisches Rindersteak
dazu Pommes, Gemüse, Soße und Beilagensalat
34

Kürbis-Risotto
steirisches Kürbiskernöl, karamellierte Kürbiskerne
24

Gegrillter Oktopus
frittierte Polenta, confierte Kirschtomaten, Balsamico-Wölkchen
39

Kalbsrücken-Steak
Kartoffel-Mousseline, Bohnen-Cassoulet und Soße
39

Dessert

Kokos-Karamell-Ganache

mit süß-saurem Papaya-Mango-Salat,
mit Ingwer aromatisiertes Kokossorbet und Mangoschaum
15,90

Mango-Granite

Vodka-Kaffir-Limetten-Sud
7,90

Frischkäse-Schnitte

oder

Mandel-Tarte

5

Eiskaffee, Eisschokolade

7,90

Eis/Sorbet

Vanille, Schoko, Walnuss, Mango, Zitrone
je 2,50