

wir bieten ihnen die möglichkeit sich ein mehrgängiges menü zusammenzustellen - ganz individuell nach ihren vorlieben. dazu bieten wir ihnen ein korrespondierendes weinarrangement an, für das wir ausschliesslich regionale weine verwenden. wir freuen uns auf ihre individuelle zusammenstellung.

korrespondierendes weinarrangement:

2 gläser € 15 4 gläser € 27 6 gläser € 39
 3 gläser € 21 5 gläser € 33

gelöffelt

pastinakensuppe – speckcroûtons **vegetarisch & vegan möglich**  6
 kürbissuppe, **M, vegetarisch, vegan**  6
 steinpilzconsommé 9

vorspeisen

badischer feldsalat, **Mu, vegetarisch & vegan**  € 6
 badischer feldsalat – speck – brotcrôtons, **G, Mu** 9
 selleriecarpaccio – pinienkerne – limettenöl, **Mu, Sel, vegetarisch & vegan**  6


zwischengerichte

berglinsen – gurke – wildlachs (**MSC**) – orange, **F** 10
 steinpilze – pfifferlinge – feldsalat, **Mu** 10
absoluter hit entenbrust – gänseleber (**foie maigre**), **Sel** 12

sorbet

iris-gin, **vegetarisch, vegan**  5
 campari – orange, **vegetarisch, vegan**  5



hauptgerichte

dry aged premium rinderfilet – kartoffelgratin – gemüse – haussauce, **M** 45
 onglet – kartoffelgratin – gemüse, **Sel** 24
absoluter hit hirschrückensteak – rotkraut – knöpfli – wildhagebuttensauce, **G, M** 34
 wildhasenrücken – rotkraut – selleriemousse, **G, M, Sel** 32
 hirschgulasch – schupfnudeln – kürbismousse, **G, M** 24
absoluter hit maispoulardenbrust – morcheln – risotto 24
 kabeljafilet (**MSC**) – kürbis – fenchelgemüse, **F** 24
 steinpilzrisott, **vegetarisch, vegan**  24

so ein käse

hart-, weickäse – hausbrot, **G, M, vegetarisch** 15
 weickäse – brot, **G, M, vegetarisch** 6

süsse lippenbekenntnisse

pfaffenkeller création (div. kleine köstlichkeiten aus unserer patisserie), **M, G, vegetarisch** 15
 schoggisoufflé aus valrhona-schokolade, **vegetarisch** 10
absoluter hit ananas – mango – mangosorbet, **vegetarisch, vegan**  9
 tarte tatin mit oder ohne bourbon vanilleeis, **G, M, vegetarisch ohne eis, vegan**  mit eis 9/6
 crème brûlée - bourbon vanille, **M, vegetarisch** 6
 gebrannte crème à la chef, **M, vegetarisch** 6

herzlich willkommen und e guete wünscht ihnen das ganze pfaffenkellerteam

als euro-toques grand chef garantiere ich, dass alle produkte frisch und aus der region, sowie selbst zubereitet werden. wir haben keinerlei e-, farb oder konservierungsstoffe. unser essen ist fair, frisch, ehrlich und sauber. **alle speisen können spuren von allergenen enthalten. bitte fragen sie unseren küchenchef.**