

Saisonale Speisekarte

Aperitif- und Weinempfehlungen:

Holunderblüten-Rhabarber-Spritz

- alkoholfrei 6,50 €
- mit Winzersekt 7,80 €

Cuvée Weine vom Weingut Engler in Müllheim

- Weiß trocken 0,25l/ Flasche 0,75l 6,50 €/ 18,90 €
- Rosé trocken 0,25l/ Flasche 0,75l 6,50 €/ 18,90 €
- Rot trocken 0,25l/ Flasche 0,75l 6,50 €/ 18,90 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat in Honig-Balsamico-Dressing

- mit Sesam und Croûtons 13,80 €

Gebrannter Kürbisflan

- mit Ziegenfrischkäse 16,90 €

Hirschschinken

- mit Apfel-Selleriesalat und Preiselbeer-Meerrettich-Dip 17,50 €

Suppen:

Cremesuppe vom Hokaidokürbis

- mit Apfel, Kernen und Croûtons 9,80 €

Badische Flädlesuppe

- mit Ochsenfleisch 11,80 €

Vegetarische Hauptgerichte:

Pilzragout von Wald und Wiese in Thyminasahne

- mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln 19,80 €
- 3-Gänge-Menü 39,80 € / 4-Gänge-Menü 46,80 €

Hausgemachte Kürbisknöpfe in Blauschimmelsauce

- mit Ofenkürbis, Preiselbeer-Birne und Walnüssen 21,50 €
- 3-Gänge-Menü 41,50 € / 4-Gänge-Menü 48,50 €

Kürbislasagne

- mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse 22,80 €
- 3-Gänge-Menü 42,80 € / 4-Gänge-Menü 49,80 €

Hauptgerichte mit Fleisch:

Coq au Vin

- mit Rotkohl und Brätele 22,90 €
- 3-Gänge-Menü 42,90 € / 4-Gänge-Menü 49,90 €

Hausgemachte Lamm-Maultaschen
mit Gemüse in Dattel-Chorizosauce 23,80 €
3-Gänge-Menü 43,80 € / 4-Gänge-Menü 50,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce
auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse 24,80 €
3-Gänge-Menü 44,80 € / 4-Gänge-Menü 51,80 €

Medaillons vom Schweinefilet
mit Pilzragout in Thymiansahne
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle 28,90 €
3-Gänge-Menü 48,90 € / 4-Gänge-Menü 55,90 €

Kalbsgeschnetzeltes in Roquefort
mit hausgemachten Kürbisknöpfe, Ofenkürbis und Preiselbeer-Birne 29,80 €
3-Gänge-Menü 49,80 € / 4-Gänge-Menü 56,80 €

Rehragout
mit Preiselbeer-Birne, Rotkohl und hausgemachten Spätzle 32,80 €
3-Gänge-Menü 52,80 € / 4-Gänge-Menü 59,80 €

Hauptgerichte mit Fisch:

Forellenfilet in Mandelbutter gebraten
mit Gemüse und Salzkartoffeln 23,80 €
3-Gänge-Menü 43,80 € / 4-Gänge-Menü 50,80 €

Zanderfilet in Riesling
mit Gemüse der Saison und Butternudeln 27,50 €
3-Gänge-Menü 47,50 € / 4-Gänge-Menü 54,50 €

Desserts:

Heiß und Kalt
1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso 6,80 €

Crème brûlée 9,20 €

Zitronen- und Cassissorbet
mit Früchten der Saison 10,80 €

Zimt-Zwetschgen-Tiramisu 12,80 €

Mousse au Chocolat
mit Zwetschgenröster 13,50 €

Dessert-Variation 14,90 €

Ziegen-Frischkäse
mit Feigensenf 11,80 €

Einfach badisch und beliebt:

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele	15,90 €
Badisches Dreierlei Wurstsalat, Bibiliskäse und Brägele	16,90 €
Badisches Viererlei Wurstsalat, Bibiliskäse, Brägele und ein Schnitzel vom Schwein	20,80 €
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	23,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Brägele vom Schwein vom Kalb	18,90 € 28,90 €
Badischer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle *****	29,50 €

Steakkarte:

Schweinerückensteak	200 Gramm	17,80 €
Schweinefilet	200 Gramm	23,80 €
Putensteak	200 Gramm	21,50 €
Rinderhufsteak	200 Gramm	25,80 €
Rib Eye-Steak	250 Gramm	33,80 €

Zu den Steaks servieren wir
- Kräuterbutter und einen gemischten Salat
oder

- Pfeffersauce, gratinierte Kartoffeln und einen gemischten Salat
zu einem Aufpreis von 3,00 EUR

Salatkarte:

Wurstsalat/ -mit Brägele	12,80 €/ 15,90 €
Elsässer Wurstsalat/ -mit Brägele	13,90 €/ 17,50 €
In Kräutern der Provence gratinierter Ziegenkäse auf Knoblauch-Crostinis mit gemischten Salaten	16,50 €
Salat „Café de Paris“ gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	18,90 €
Salat/ Schnitzel gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb	18,90 € 28,90 €
Salat mit Fischfilets vom Grill gemischte Blattsalate mit drei verschiedenen Fischfilets vom Grill und Kräuterbutter	28,90 €

Eiskarte:

Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis, eisgekühltem Kaffee und Sahne	7,80 €
Gemischtes Eis ohne Sahne je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis	7,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit geschlagener Sahne	8,90 €
Coup Danmark 3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und geschlagener Sahne	9,80 €
Nussbecher je eine Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis mit Nüssen und geschlagener Sahne	11,50 €
Waldbeerenbecher je eine Kugel Vanilleeis, Erdbeereis und Cassis-Sorbet mit Waldbeerengrütze und geschlagener Sahne	11,80 €