

Saisonale Speisekarte

Weinempfehlungen:

Aktionsweine vom Weingut Engler in Müllheim

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

Vorspeisen:

Feldsalat an Kürbiskern dressing

mit gebratenen Weintrauben, Nüssen und Croûtons	14,50 €
mit gebratenem Speck, Weintrauben und Croûtons	16,50 €
mit gebratenem Zanderfilet in Kapernbutter	18,90 €

Rote Bete-Carpaccio

mit feinem Walnussöl und Apfel-Meerrettichcrème	15,90 €
---	---------

Hirschschinken

mit Apfel-Sellerie Salat 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:

Wurzelgemüse „Züricher Art“

mit gegrillten Austernpilzen und gratinierten Kartoffeln	19,50 €
3-Gänge-Menü 39,50 €/ 4-Gänge-Menü 46,50 €	

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

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 €	

Hausgemachte Spinat-Ricottamaultaschen

mit Cidresahne, Trauben und Zwiebelschmelze	22,50 €
3-Gänge-Menü 42,50 €/ 4-Gänge-Menü 49,50 €	

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

3-Gänge-Menü 42,90 € / 4-Gänge-Menü 49,90 €

22,90 €

Hausgemachte Lamm-Maultaschen

mit Gemüse in Dattel-Chorizosauce

3-Gänge-Menü 43,80 € / 4-Gänge-Menü 50,80 €

23,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse

3-Gänge-Menü 44,80 € / 4-Gänge-Menü 51,80 €

24,80 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzragout in Thymiansahne

dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle

3-Gänge-Menü 48,90 € / 4-Gänge-Menü 55,90 €

28,90 €

Rehragout

mit Preiselbeer-Birne, Rotkohl und hausgemachten Spätzle

3-Gänge-Menü 52,80 € / 4-Gänge-Menü 59,80 €

32,80 €

Barbarie-Flugente aus dem Ofen mit Backpflaumenjus,

glasierten Maronen, Preiselbeerapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel

3-Gänge-Menü 55,00 € / 4-Gänge-Menü 62,00 €

35,00 €

Gänsebraten (nur auf Vorbestellung) mit Backpflaumenjus,

glasierten Maronen, Preiselbeerapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel

3-Gänge-Menü 67,50 € / 4-Gänge-Menü 74,50 €

Vorbestellungen bitte mindestens einen Tag vorher

47,50 €

Hauptgerichte mit Fisch:

Forellenfilet in Mandelbutter gebraten

mit Gemüse und Salzkartoffeln

3-Gänge-Menü 43,80 € / 4-Gänge-Menü 50,80 €

23,80 €

Zanderfilet in Riesling

mit Gemüse der Saison und Butternudeln

3-Gänge-Menü 47,50 € / 4-Gänge-Menü 54,50 €

27,50 €

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 €

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis

12,50 €

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 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 €

Salatkarte:

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 €
Bunt gemischte Blatt- und rohkostsalate - mit Schweinerückensteak 200 Gramm, dazu Kräuterbutter - mit Schweinefilet 200 Gramm, dazu Kräuterbutter - mit Putensteak 200 Gramm, dazu Kräuterbutter - mit Rinderhufsteak 200 Gramm, dazu Kräuterbutter - mit Rib Eye-Steak 250 Gramm, dazu Kräuterbutter oder bestellen Sie die obigen Steaks mit Pfeffersauce, gratinierten Kartoffeln und einem Beilagensalat zu einem Aufpreis von	17,80 € 23,80 € 21,50 € 25,80 € 33,80 € 3,00 €

Eiskarte:

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 €
Zwetschgenbecher je eine Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis mit Zwetschgenröster, Zwetschgenbrand und geschlagener Sahne	12,80 €