

# Saisonale Speisekarte

---

## Aperitifempfehlungen:

### Holunderblüten-Rhabarber-Spritz

- alkoholfrei

6,80 €

### Glühwein-Spritz

- mit hausgemachtem Glühweinkör, Secco und Soda

7,80 €

## Vorspeisen:

### Feldsalat an Kürbiskern dressing

mit gebratenen Weintrauben, Nüssen und Croûtons

14,90 €

mit gebratenem Speck, Weintrauben und Croûtons

16,80 €

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

17,80 €

## Suppen:

### Cremesuppe vom Hokaidokürbis

mit Apfel, Kernen und Croûtons

9,80 €

### Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

11,80 €

## Vegetarische Hauptgerichte:

### Sautierte Austernpilze „Züricher Art“

mit Kastanien-Butterschmelze und hausgemachten Gnocchi

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 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 Brägele

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 €

### Rehragout

mit Preiselbeer-Birne, Rotkohl und hausgemachten Spätzle

32,80 €

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

### Barbarie-Flugente aus dem Ofen mit Backpflaumenjus,

glasierten Maronen, Preiselbeerapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel

35,00 €

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

### Gänsebraten (nur auf Vorbestellung) mit Backpflaumenjus,

glasierten Maronen, Preiselbeerapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel

47,50 €

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

Vorbestellungen bitte mindestens einen Tag vorher

## Hauptgerichte mit Fisch:

### Forellenfilet in Mandelbutter gebraten

mit Gemüse und Salzkartoffeln

23,80 €

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

### Filet vom schwarzen Heilbutt

mit gegrillten Austernpilzen in Cidresahne und Risotto

32,50 €

3-Gänge-Menü 52,50 €/ 4-Gänge-Menü 59,50 €

\*\*\*\*\*

## Einfach badisch und beliebt:

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele	17,80 €
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	24,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Brägele vom Schwein vom Kalb	19,80 € 29,80 €
Badischer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	29,50 €

\*\*\*\*\*

## Salatkarte:

Feldsalat an Honig-Balsamico-Dressing mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse	17,80 €
Salat „Café de Paris“ gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	19,50 €
Salat/ Schnitzel gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb	19,80 € 29,80 €
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 Putensteak 200 Gramm, dazu Kräuterbutter - mit Schweinefilet 200 Gramm, dazu Kräuterbutter - mit Rinderhufsteak 200 Gramm, dazu Kräuterbutter oder bestellen Sie die obigen Steaks mit Pfeffersauce, gratinieren Kartoffeln und einem Beilagensalat zu einem Aufpreis von	18,50 € 22,50 € 23,80 € 26,80 € 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 €