

Saisonale Speisekarte

Aperitifempfehlungen:

Holunderblüten-Rhabarber-Spritz

- alkoholfrei

6,80 €

Glühwein-Spritz

- mit hausgemachtem Glühweinlikör, Secco und Soda

7,80 €

Vorspeisen:

Feldsalat an Kürbiskerndressing

mit gebratenen Weintrauben, Nüssen und Croûtons
mit gebratenem Speck, Weintrauben und Croûtons
mit gebratenem Zanderfilet in Kapernbutter

14,90 €

16,80 €

18,90 €

Rote Bete-Carpaccio

mit feinem Walnussöl und Apfel-Meerrettichcrème

15,90 €

Hirschschnicken

mit Apfel-Selleriesalat 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:

Sautéierte Austernpilze „Züricher Art“

mit Kastanien-Butterschmelze und hausgemachten Gnocchi
3-Gänge-Menü 39,50 €/ 4-Gänge-Menü 46,50 €

19,50 €

Pilzragout von Wald und Wiese in Thyminasahne

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

19,80 €

Hausgemachte Spinat-Ricottamaultaschen

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

22,50 €

Kürbislasagne

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

22,80 €

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 28,90 €
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle
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 gebrillten 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 19,80 €
vom Kalb 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 panierter Schnitzeln vom Schwein 19,80 €
gemischter Salat mit zwei panierter Schnitzeln vom Kalb 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 18,50 €
- mit Putensteak 200 Gramm, dazu Kräuterbutter 22,50 €
- mit Schweinefilet 200 Gramm, dazu Kräuterbutter 23,80 €
- mit Rinderhufsteak 200 Gramm, dazu Kräuterbutter 26,80 €
oder bestellen Sie die obigen Steaks mit Pfeffersauce,
gratinierter Kartoffeln und einem Beilagensalat zu einem Aufpreis von 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 €