

Saisonale Speisekarte

Aktuell: im Februar 2026 Fischwochen

Vorspeisen:

Fischsuppe

im Fenchel-Safransud

13,50 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

auf Linsen-Vinaigrette

15,90 €

In Zitrusfrüchten gebeizte Lachsforelle

auf Avocado-Gurkentatar

17,50 €

Jakobsmuscheln vom Grill

mit Austernpilzen in Cidresahne

18,90 €

Hauptspeisen:

Zanderfilet

in Riesling

26,80 €

Rotbarbenfilet

in Hummerbisque

27,50 €

Loup de Mer

an Sauce Puttanesca

29,80 €

Lion vom Steinbeisserfilet

in Zitronen-Kapernbutter

32,50 €

Bachsaiibling

an Mandel-Liebstockelbutter

35,00 €

Medaillons vom Seeteufel

an Beurre blanc

36,80 €

Mixed Grill von Edelfischen

– für eine Person

39,00 €

– für zwei Personen

75,00 €

Zu den Fischhauptgerichten servieren wir
Pfannengemüse, Risotto und Drillingskartoffeln

Saisonale Speisekarte

mit vegetarischen Gerichten, Gerichten mit Fleisch und Desserts

Aperitifempfehlungen:

Holunderblüten-Spritz

alkoholfrei

6,90 €

Pfirsich-Spritz

mit Weinberg-Pfirsichlikör, Pfirsichsaft, Secco und Soda

7,80 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat in Honig-Balsamico-Dressing

mit Sesam und Croûtons

13,80 €

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

16,90 €

Suppen:

Tomaten-Kokossuppe

mit frischem Mangold

9,50 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

11,50 €

Vegetarische Hauptgerichte:

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln

18,90 €

3-Gänge-Menü 38,90 € / 4-Gänge-Menü 45,90 €

Spinat-Ricotta-Lasagne

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse auf Tomatenschmelze

19,80 €

3-Gänge-Menü 39,80 € / 4-Gänge-Menü 46,80 €

Austernpilze „Züricher Art“

mit hausgemachten Gnocchi

21,50 €

3-Gänge-Menü 41,50 € / 4-Gänge-Menü 48,50 €

Hauptgerichte mit Fleisch:

Hausgemachte Lamm-Maultaschen

mit Gemüse in Dattel-Chorizosauce

22,80 €

3-Gänge-Menü 42,80 € / 4-Gänge-Menü 49,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse

23,80 €

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

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzragout in Thymiansahne

dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle

27,80 €

3-Gänge-Menü 47,80 € / 4-Gänge-Menü 54,80 €

Barbarie-Flugente aus dem Ofen

mit Rotkohl und Brätele

32,50 €

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

Desserts:

Heiß und Kalt

1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

6,80 €

Crème brûlée

8,90 €

Zitronen- und Cassissorbet

mit Früchten der Saison

10,50 €

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis

11,80 €

Zimt-Zwetschgen-Tiramisu

12,50 €

Mousse au Chocolat

mit Zwetschgenröster

12,80 €

Dessert-Variation

14,90 €

Ziegen-Frischkäse

mit Feigensenf

11,80 €

Einfach badisch und beliebt:

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele	16,90 €
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	23,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Brägele vom Schwein	18,90 €
vom Kalb	29,80 €
Badischer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	29,50 €

Salatkarte:

Salat „Café de Paris“ gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	18,50 €
Salat/ Schnitzel gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein	18,90 €
gemischter Salat mit zwei panierten 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	21,50 €
- mit Schweinefilet 200 Gramm, dazu Kräuterbutter	23,80 €
- mit Rinderhufsteak 200 Gramm, dazu Kräuterbutter	26,80 €
oder bestellen Sie die obigen Steaks mit Pfeffersauce, gratinieren 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 €