

# 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 €

#### Bachsäibling

an Mandel-Liebstöckelbutter

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, Pfirsischsaft, 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

27,80 €

dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle

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

### **Barbarie-Flugente aus dem Ofen**

mit Rotkohl und Brägele

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 panierter Schnitzeln vom Schwein 18,90 €  
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 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,  
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 €