

Saisonale Speisekarte

Aperitifempfehlungen:

Holunderblüten-Quitten-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 €

Ofenkürbis

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

15,60 €

Gegrillte Streifen von der Maispoulardenbrust
auf Hokaido-Kürbis in Rosmarin-Honigmarinade

16,90 €

Suppen:

Cremesuppe vom Hokaido-Kürbis

mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Croûtons

9,50 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

12,50 €

Mediterrane Fischsuppe

mit Tomaten, Fenchel und Safran

13,80 €

Vegetarische Hauptgerichte:

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit saisonalem Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln
3-Gänge-Menü 38,90 € / 4-Gänge-Menü 45,90 €

18,90 €

Hausgemachte Gnocchi in Roquefortsahne

mit Ofenkürbis, Walnüssen und Preiselbeeren
3-Gänge-Menü 41,50 € / 4-Gänge-Menü 48,50 €

21,50 €

Kürbis-Lasagne

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

22,80 €

Hauptgerichte mit Fleisch:

Coq au Vin

mit Rotkohl und Brätele
3-Gänge-Menü 39,80 € / 4-Gänge-Menü 46,80 €

19,80 €

Hausgemachte Lamm-Maultaschen

auf Dattel-Chorizosauce und Ofengemüse
3-Gänge-Menü 43,50 € / 4-Gänge-Menü 50,50 €

23,50 €

Lamm in Estragon-Senfsauce
auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse
3-Gänge-Menü 43,80 € / 4-Gänge-Menü 50,80 € 23,80 €

Medaillons vom Schweinefilet
mit Pilzragout in Thymiansahne,
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle
3-Gänge-Menü 47,80 € / 4-Gänge-Menü 54,80 € 27,80 €

Herzhaft geschmortes Rehragout
mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle
3-Gänge-Menü 52,80 € / 4-Gänge-Menü 59,80 € 32,80 €

Rib Eye-Steak vom Grill (250g)
mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und gratinierte Kartoffeln
3-Gänge-Menü 54,50 € / 4-Gänge-Menü 61,50 € 34,50 €

Hauptgerichte mit Fisch:

Forellenfilet in Mandelbutter gebraten
mit saisonalem Gemüse und Petersilienkartoffeln
3-Gänge-Menü 44,80 € / 4-Gänge-Menü 51,80 € 24,80 €

Zweierlei von Dorade und Loup de Mer
an Zitronen-Kapernbutter mit sommerlichem Ofengemüse und Risotto
3-Gänge-Menü 52,50 € / 4-Gänge-Menü 59,50 € 32,50 €

Desserts:

Heiß und Kalt
1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso 6,80 €

Crème brûlée 8,90 €

Zweierlei Sorbet
mit Beerenkompott 10,50 €

Vanille-Panna cotta
mit Beerenkompott 10,80 €

Zwetschgen-Tiramisu 12,50 €

Mousse au Chocolat
mit Zwetschgenröster 12,80 €

Salzkaramell-Parfait
mit Zwetschgenröster 12,90 €

Dessert-Variation 14,90 €

Ziegen-Frischkäse
mit Feigensenf 11,80 €

Einfach badisch und beliebt:

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele	16,90 €
Badisches Dreierlei Badischer Wurstsalat, Bibiliskäse und Brägele	17,50 €
Badisches Viererlei Badischer Wurstsalat, Bibiliskäse, Brägele und 1 Schnitzel vom Schwein	21,50 €
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	23,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Brägele vom Schwein vom Kalb	18,90 € 29,80 €
Badischer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	29,50 €

Salatkarte:

Badischer Wurstsalat	12,80 €
Badischer Wurstsalat mit Brägele	15,80 €
Elsässer Wurstsalat	14,90 €
Badischer Wurstsalat mit Brägele	17,90 €
In Kräutern der Provence gratinierter Ziegenkäse auf Knoblauch-Crostinis mit gemischten Blatt- und Rohkostsalaten	16,80 €
Salat „Café de Paris“ gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	18,50 €
Salat/ Schnitzel gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb	18,90 € 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	26,90 €
- mit Rib Eye-Steak 250 Gramm, dazu Kräuterbutter	31,50 €
oder bestellen Sie die obigen Steaks mit Pfeffersauce, gratinierten Kartoffeln und einem Beilagensalat zu einem Aufpreis von	3,00 €
