

Vegetarische Wochen

bis Ende Oktober 2023

Hauptspeisen:

Veganer Mangold in Tomaten-Kokos

mit gegrillten Süßkartoffeln

17,80 €

3-Gänge-Menü 35,80 €/ 4-Gänge-Menü 41,80 €

Veganes Gemüsecurry

mit Kürbis, Soja, Tofu und Süßkartoffeln

18,50 €

3-Gänge-Menü 36,50 €/ 4-Gänge-Menü 42,50 €

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln

18,90 €

3-Gänge-Menü 36,90 €/ 4-Gänge-Menü 42,90 €

Breite Nudeln in Roquefortsahne

mit Walnüssen, Ofenkürbis und Preiselbeerbirne

19,80 €

3-Gänge-Menü 37,80 €/ 4-Gänge-Menü 43,80 €

Zitronen-Thymianpolenta

auf Tomatengemüse und karamellisiertem Ziegenfrischkäse

20,80 €

3-Gänge-Menü 38,80 €/ 4-Gänge-Menü 44,80 €

Lasagne mit rotem Spitzkohl

dazu Pinienkerne und sautierte Strauchtomaten

21,50 €

3-Gänge-Menü 39,50 €/ 4-Gänge-Menü 45,50 €

Hausgemachte Gnocchi in Steinpilzsahne

und herstlichem Gemüse

24,80 €

3-Gänge-Menü 42,80 €/ 4-Gänge-Menü 48,80 €

Für Menübestellungen beachten Sie bitte auch die vegetarischen Vorspeisen und Desserts auf den nachfolgenden Seiten unserer Speisekarte

Saisonale Speisekarte

Weinempfehlungen:

21 Cuvée Weiß trocken

aus Müller-Thurgau, Riesling und Cabernet blanc

Q.b.A. Weingut Engler Müllheim 0,25l/ Flasche 0,75l 5,90 €/ 16,50 €

22 Müllheimer Rosé trocken

Q.b.A. Weingut Engler Müllheim 0,25l/ Flasche 0,75l 6,50 €/ 17,50 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat in Honig-Balsamicodressing

mit Sesam und Croûtons

12,50 €

Rote Bete in Walnussöl

mit Meerrettichcreme und Walnüssen

13,80 €

Tranchen vom Kalbstafelspitz

in kalter Thunfisch-Kapernsauce

14,90 €

Zanderfilet vom Grill

auf Senflinsen mit Kürbis

16,50 €

Suppen:

Cremesuppe vom Hokaido-Kürbis

mit Kernen und Croûtons

8,50 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

9,80 €

Hauptgänge mit Fleisch:

Coq au vin rouge

mit Rotkohl und Brägele

3-Gänge-Menü 37,80 €/ 4-Gänge-Menü 43,80 €

19,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse

3-Gänge-Menü 42,90 €/ 4-Gänge-Menü 48,90 €

24,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzragout von Wald und Wiese in Kräutersahne,
Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle
3-Gänge-Menü 43,80 € / 4-Gänge-Menü 49,80 €

25,80 €

Hirschbraten in Wacholdersauce

mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und hausgemachten Spätzle
3-Gänge-Menü 46,90 € / 4-Gänge-Menü 52,90 €

28,90 €

Kalbsgeschnetzeltes in Roquefortsahne

mit Preiselbeerbirne, Ofenkürbis und gratinierten Kartoffeln
3-Gänge-Menü 47,80 € / 4-Gänge-Menü 53,80 €

29,80 €

Hauptgänge mit Fisch:

Buntbarschfilet in Safransahne

mit sautierten Strauchtomaten und Risotto
3-Gänge-Menü 40,80 € / 4-Gänge-Menü 46,80 €

22,80 €

Heilbuttfilet vom Grill

mit frischen Tomaten und Mangold in Kokos, dazu gebratene Polenta
3-Gänge-Menü 47,50 € / 4-Gänge-Menü 53,50 €

29,50 €

Desserts:

Heiß und Kalt

1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

5,90 €

Crème brûlée

7,80 €

Zweierlei Sorbet

mit Früchten der Saison

8,90 €

Lavendel-Panna cotta

mit Heidelbeerkompott

9,80 €

Mousse au Chocolat

mit Zwetschgenröster

10,50 €

Zwetschgen-Tiramisu

11,50 €

Dessert-Variation

13,90 €

Ziegen-Frischkäse

mit Feigensenf

10,80 €

Einfach badisch und beliebt:

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele	13,80 €
Badisches Dreierlei Wurstsalat (2,5), Bibiliskäse und Brägele	14,50 €
Badisches Viererlei Wurstsalat (2,5), Bibiliskäse, Brägele und ein Schnitzel vom Schwein	17,50 €
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	19,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Brägele vom Schwein vom Kalb	15,80 € 23,80 €
Badischer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	23,50 €

Steakkarte:

Schweinerückensteak	200 Gramm	15,80 €
Schweinefilet	200 Gramm	22,80 €
Putensteak	200 Gramm	17,80 €
Rinderhufsteak	200 Gramm	23,50 €
Rib Eye-Steak	250 Gramm	29,80 €

Zu den Steaks servieren wir
- Kräuterbutter und einen gemischten Salat

oder

- Pfeffersauce, gratinierte Kartoffeln und einen gemischten Salat
zu einem Aufpreis von 3,00 EUR

Salatkarte:

Wurstsalat (2,5)	10,50 €
Wurstsalat (2,5) mit Brägele	13,50 €
Elsässer Wurstsalat (2,5)	11,80 €
Elsässer Wurstsalat (2,5) mit Brägele	14,80 €
In Kräutern der Provence gratinierter Ziegenkäse auf Knoblauch-Crostinis mit gemischten Salaten	13,90 €
Salat „Café de Paris“ gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	15,80 €
Salat/ Schnitzel gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein	15,90 €
gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb	23,80 €
Salat mit Fischfilets vom Grill gemischte Blattsalate, drei verschiedenen Fischfilets vom Grill, Kräuterbutter und Sauce Rouille	25,80 €

Eiskarte:

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis, eisgekühltem Kaffee und Sahne	6,50 €
Gemischtes Eis ohne Sahne je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis	6,80 €
Gemischtes Eis mit Sahne je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit geschlagener Sahne	7,80 €
Coup Danmark 3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und geschlagener Sahne	8,50 €
Nussbecher je eine Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis mit Nüssen und geschlagener Sahne	9,50 €
Zwetschgenbecher je 1 Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis mit Zwetschgenröster, Zwetschgenbrand und geschlagener Sahne	10,80 €
