

Saisonale Speisekarte

Vorspeisen:

Wildkräutersalat in Honig-Balsamicodressing mit geröstetem Sesam und Croûtons	13,50 €
Ofen-Tomatenfenchel mit Rucola und Peperoncino-Pecorino	13,90 €
Korsische Lammterrinen mit rotem Dattel-Zwiebelconfit	15,80 €
Lachstatar an roter Pfeffer-Honigmarinade mit Zucchini-puffer	17,50 €

Suppen:

Bärlauchsuppe mit grünem Spargel, Strauchtomaten und Frühlingszwiebeln	8,90 €
Badische Flädlesuppe mit Ochsenfleisch	10,80 €

Vegetarische Hauptgänge:

Pilzragout von Wald und Wiese mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln 3-Gänge-Menü 38,90 € / 4-Gänge-Menü 45,90 €	18,90 €
Mit Bärlauch-Ricotta gefülltes Nudelblatt dazu Schmelztomaten und gegrilltem grünem Spargel 3-Gänge-Menü 39,80 € / 4-Gänge-Menü 46,80 €	19,80 €
Zitronen-Thymianpolenta auf Tomatengemüse und karamellisiertem Ziegenfrischkäse 3-Gänge-Menü 41,50 € / 4-Gänge-Menü 48,50 €	21,50 €

Hauptgerichte mit Fleisch:

Provenzalisches Kräuterhuhn aus dem Ofen mit Ratatouillegemüse und gratinierten Kartoffeln 3-Gänge-Menü 41,90 € / 4-Gänge-Menü 48,90 €	21,90 €
Hausgemachte Lamm-maultaschen mit Dattel-Chorizosaucen und Gemüse 3-Gänge-Menü 42,80 € / 4-Gänge-Menü 49,80 €	22,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce
auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse 24,90 €
3-Gänge-Menü 44,90 € / 4-Gänge-Menü 51,90 €

Medaillons vom Schweinefilet
mit Pilzragout von Wald und Wiese in Kräutersahne,
Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle 26,80 €
3-Gänge-Menü 46,80 € / 4-Gänge-Menü 53,80 €

Lamm vom Grill und aus dem Ofen
mit Gemüse und Polenta 34,90 €
3-Gänge-Menü 54,90 € / 4-Gänge-Menü 61,90 €

Hauptgerichte mit Fisch:

Buntbarschfilet an Bärlauchsahne
mit gegrilltem grünem Spargel und Polenta 24,80 €
3-Gänge-Menü 44,80 € / 4-Gänge-Menü 51,80 €

Wolfsbarschfilet in Oliven-Kapernbutter gebraten
mit Tomatengemüse und Risotto 29,80 €
3-Gänge-Menü 49,80 € / 4-Gänge-Menü 56,80 €

Desserts:

Heiß und Kalt
1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso 6,50 €

Crème brûlée 8,90 €

Zweierlei Sorbet
mit Früchten der Saison 9,80 €

Mousse au Chocolat
mit Maraschino-Erdbeeren 11,50 €

Vanille-Panna Cotta
mit Erdbeer-Rhabarbergrütze 12,50 €

Erdbeer-Tiramisu 12,80 €

Dessert-Variation 14,90 €

Ziegen-Frischkäse
mit Feigensenf 11,80 €

Einfach badisch und beliebt:

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele	14,90 €
Badisches Dreierlei Wurstsalat, Bibiliskäse und Brägele	16,50 €
Badisches Viererlei Wurstsalat, Bibiliskäse, Brägele und ein paniertes Schnitzel vom Schwein	17,80 €
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	21,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Brägele vom Schwein vom Kalb	17,80 € 26,50 €
Badischer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	27,80 €

Steakkarte:

Schweinerückensteak	200 Gramm	17,80 €
Schweinefilet	200 Gramm	23,80 €
Putensteak	200 Gramm	19,80 €
Rinderhufsteak	200 Gramm	24,50 €
Rib Eye-Steak	250 Gramm	32,80 €

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/ Wurstsalat mit Brägele	11,80 €/ 14,90 €
Elsässer Wurstsalat/ elsässer Wurstsalat mit Brägele	12,90 €/ 16,50 €
In Kräutern der Provence gratinierter Ziegenkäse auf Knoblauch-Crostinis mit gemischten Salaten	15,90 €
Salat „Café de Paris“ gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	17,80 €
Salat/ Schnitzel gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb	17,80 € 26,50 €
Salat mit Fischfilets vom Grill gemischte Blattsalate, drei verschiedenen Fischfilets vom Grill, Kräuterbutter und Sauce Rouille	28,90 €

Eiskarte:

Eiskaffee

Mit 2 Kugeln Vanilleeis, eisgekühltem Kaffee und Sahne 7,20 €

Gemischtes Eis ohne Sahne

je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis 7,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne

je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit geschlagener Sahne 8,50 €

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 10,80 €

Erdbeer-Rhabarberbecher

2 Kugeln Vanille- und eine Kugel Erdbeereis
mit Erdbeer-Rhabarbergrütze und geschlagener Sahne 11,90 €
