

Menü 1

Crème von Strauchtomaten

*

*Markgräfler Lammkeule aus dem Ofen
mit Rosmarin, Rotweinjus, Knoblauch
grünen Bohnen und gratinierten Kartoffeln*

*

*Rhabarberkompott mit Erdbeeren
Vanilleeis und Sahne*

33,50

Vegetarisches Menü

*Blattsalate und Rucola mit Radieschen
und Kräuter-Joghurtsauce*

*

Kräutercrepes mit Pfifferlingen

*

*Buttermilch-Limetteneis
mit Erdbeeren und Sahne*

27,90

Vorspeisen:

<i>Sommerlicher Salat mit gebratenen Pfifferlingen</i>	<i>8,90</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola</i>	<i>12,90</i>
<i>Entenleberterrine im Aprikosenmantel</i>	<i>11,90</i>
<i>Kleiner Salat der Saison</i>	<i>4,20</i>

Suppen:

<i>Badische Flädlesuppe</i>	<i>4,80</i>
<i>Crème von Strauchtomaten</i>	<i>6,50</i>

Zwischengerichte:

<i>Kräutercrepes mit Pfifferlingen</i>	<i>13,90</i>
<i>als Hauptgericht</i>	<i>15,90</i>
<i>Tagliatelle mit Pfifferlingen, Kräutern und Crème fraîche</i>	<i>13,90</i>
<i>als Hauptgericht</i>	<i>15,90</i>

Für Kinder:

<i>Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>6,90</i>
<i>Kleines Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>7,50</i>

Hauptgänge :

<i>Gebratenes Zanderfilet mit Grauburgundersoße Zucchini und Tagliatelle</i>	<i>22,90</i>
<i>Markgräfler Lammkeule mit Thymian, Rotwein Knoblauchjus, jungen Bohnen und gratinierten Kartoffeln</i>	<i>21,90</i>
<i>Kalbsrückensteak mit Limetten-Pfeffersoße Spargel und Kartoffeln</i>	<i>26,90</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit Steinchampignons Rahmsoße und hausgemachten Spätzle</i>	<i>20,90</i>
<i>Tournedos vom Rinderfilet mit Frühlingsmoreheln Kohlrabi und gratinierten Kartoffeln</i>	<i>26,90</i>
<i>Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	<i>20,90</i>
<i>Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>17,50</i>
<i>Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>14,90</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>	<i>12,90</i>
<i>Rinderleber geröstet oder sauer mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>12,90</i>

Desserts :

<i>Rhabarberkompott mit Erdbeeren und Vanilleeis und Sahne</i>	<i>6,90</i>
<i>Crème brûlée mit Karamelleis</i>	<i>8,50</i>
<i>Schokoladenladensoufflé mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>8,50</i>
<i>Rhabarber und Passionsfruchtsorbet mit Früchten</i>	<i>7,90</i>
<i>Buttermilch- Limetteneis mit Erdbeeren</i>	<i>7,50</i>
<i>Mokka-Panna-Cotta mit Gewürzorange</i>	<i>6,90</i>
<i>Cassisorbet mit Rieslingsekt</i>	<i>6,50</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	<i>5,90</i>
<i>Vanilleeis mit heißer Schokoladenseife und Sahne</i>	<i>5,90</i>
<i>Birnensorbet mit Williams Christ</i>	<i>5,90</i>
<i>Gemischtes Eis</i>	<i>4,20</i>

Salate

<i>Blattsalate der Saison mit Baguette</i>	<i>7,90</i>
<i>Blattsalate der Saison mit Schweinerückensteak, Kräuterbutter und Baguette</i>	<i>13,90</i>
<i>Blattsalate der Saison mit gebratenen Fischfilets und Baguette</i>	<i>16,90</i>
<i>Blattsalate der Saison mit Rumpsteak und Kräuterbutter</i>	<i>19,90</i>
<i>Blattsalate der Saison mit Medaillons von der Putenbrust und Baguette</i>	<i>13,90</i>
<i>Blattsalate der Saison mit Ziegenfrischkäse und Kräuterbaguette</i>	<i>10,90</i>