

Menü 1

*Zanderterrine
und Berglinsen mit Balsamico*

*Gebratenes Steinbeißerfilet mit weißer Trüffelbuttersoße
Blattspinat und gratinierten Kartoffeln*

Sorbetvariation mit Früchten
38,90

Vegetarisches Menü

Brokkolirahmsuppe

*Steinpilzmaultäschle mit Gorgonzolasoße
und gerösteten Kernen*

*Mousse au chocolat
mit Gewürzorange*
26,50

Vorspeisen:

<i>Vörstetter Feldsalat mit Speck und Croûtons</i>	<i>7,90</i>
<i>Zanderterrine und Berglinsen mit Balsamico</i>	<i>12,90</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola</i>	<i>12,90</i>
<i>Puten-Thunfischterrine mit Vitellosoße und Salatbukett</i>	<i>11,90</i>
<i>Landpastete mit Preiselbeeren und Feldsalat</i>	<i>9,90</i>
<i>Kleiner Salat der Saison</i>	<i>4,20</i>

Suppen:

<i>Badische Flädlesuppe</i>	<i>4,90</i>
<i>Brokkolirahmsuppe</i>	<i>6,90</i>

Zwischengerichte:

<i>Steinpilzmaultäschle mit Gorgonzolasoße</i>	<i>12,90</i>
<i>als Hauptgericht</i>	<i>14,90</i>
<i>Gefüllter Kräutercrêpes mit Blattspinat und Schafkäse</i>	<i>12,90</i>
<i>als Hauptgericht</i>	<i>14,90</i>

Für Kinder:

<i>Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>6,90</i>
--	-------------

Kleines Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle 7,50

Hauptgänge :

*Barbarie Entenbrust mit Orangen-Grand Marniersoße
Mandelbrokkoli und gratinierten Kartoffeln* 24,90

*Gebrautes Steinbeißerfilet mit weißer Trüffelbuttersoße
Blattspinat und gratinierten Kartoffeln* 23,90

*Pochierter Lachs mit Kressesoße
Fettucine und Feldsalat* 23,90

*Medaillons vom Schweinefilet mit Steinchampignons
Rahmsoße und hausgemachten Spätzle* 20,90

*Tournedos vom Rinderfilet mit Granberries- Pfeffersoße
gebratenem Chicorée und gratinierten Kartoffeln* 26,90

*Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter
und Pommes Frites* 20,90

Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle 17,50

Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle 14,90

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites 12,90

*Rinderleber geröstet oder sauer mit Röstzwiebeln und
Bratkartoffeln* 12,90

Desserts:

<i>Mousse au Chocolat mit Gewürzorange</i>	7,90
<i>Crème brûlée mit Karamelleis</i>	8,50
<i>Sorbetvariation mit Früchten</i>	7,90
<i>Mokka-Panna-Cotta mit Sauerkirschen und Sahne</i>	6,90
<i>Quittensorbet mit Cassissoße</i>	7,50
<i>Cassissorbet mit Rieslingsekt</i>	6,50
<i>Birnensorbet mit Williams Christ</i>	6,50
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	5,90
<i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne</i>	5,90
<i>Gemischtes Eis</i>	4,20

