

## *Menü 1*

*Kartoffelrahmsuppe mit Croûtons*

\*\*\*

*Schmortopf vom Hirsch  
mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl  
und hausgemachten Spätzle*

\*\*\*

*Linzertorteneis mit Zwetschgenkompott  
und Sahne*

32,90

## *Vegetarisches Menü*

*Vörstetter Feldsalat mit Mandelblättchen*

\*\*\*

*Steinpilzravioli mit weißer Trüffelbuttersoße  
und Blattspinat*

\*\*\*

*Panna Cotta und Mokkaeis mit  
CassissöÙe*

28,90

## Vorspeisen

<i>Feldsalat mit Speck und Croûtons</i>	7,90
<i>Feldsalat mit Mandelblättchen mit Mandelblättchen</i>	7,50
<i>Geräucherte Entenbrust mit Orangen-Chutney und Salatbukett</i>	10,90
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola</i>	12,90
<i>Kalbfleischpastete mit Apfel-Preiselbeer-Chutney und Salatbukett</i>	10,90
<i>Kleiner Salat der Saison</i>	4,20

## Suppen:

<i>Badische Flädlesuppe</i>	4,90
<i>Kartoffelrahmsuppe mit Croûtons</i>	6,50

## Zwischengerichte:

<i>Gebratene Semmelküchle mit Waldpilzen und Crème fraîche</i>	13,90
<i>als Hauptgericht</i>	15,90
<i>Steinpilzravioli mit weißer Trüffelbutterseife und Blattspinat</i>	14,90
<i>als Hauptgericht</i>	16,90

## Für Kinder:

<i>Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	7,90
<i>Kleines Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle</i>	8,50

## Hauptgänge :

<i>Kalbsrückensteak mit Calvadosrahmsauce karamellisierter Birne und hausgemachten Spätzle</i>	<i>25,90</i>
<i>Gebrautes Zanderfilet mit brauner Butter, Sauerkraut und Dampfkartoffeln</i>	<i>24,90</i>
<i>Schmortopf vom Hirsch mit Preiselbeeren Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle</i>	<i>23,90</i>
<i>Lammrücken mit Knoblauch, provencalischen Kräutern grünen Bohnen und gratinierten Kartoffeln</i>	<i>26,90</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit Steinchampignons Rahmsauce und hausgemachten Spätzle</i>	<i>21,90</i>
<i>Turnedos vom Rinderfilet mit weißer Trüffelbutter Sauce Blattspinat und gratinierten Kartoffeln</i>	<i>26,90</i>
<i>Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	<i>21,90</i>
<i>Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>18,50</i>
<i>Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>15,90</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>	<i>13,90</i>
<i>Rinderleber geröstet oder sauer mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>13,50</i>
<i>Badische Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren rote Bete und Dampfkartoffeln</i>	<i>16,90</i>

## *Salate*

*Blattsalate der Saison mit Baguette* 7,90

*Blattsalate der Saison  
mit Schweinerückensteak, Kräuterbutter  
und Baguette* 13,90

*Blattsalate der Saison  
mit gebratenen Fischfilets und Baguette* 17,90

*Blattsalate der Saison  
mit Rumpsteak und Kräuterbutter* 20,90

*Blattsalate der Saison  
mit Medaillons von der Putenbrust und Baguette* 14,90

*Blattsalate der Saison  
mit Ziegenfrischkäse und Kräuterbaguette* 11,90

## *Vesper*

*Strasbourg'ger Wurstsalat mit Käse und Brot 2) 4) 5) 6)* 8,90

*Wurstsalat mit Brot 2) 4) 5) 6)* 8,50

*Geräucherter Hinterschinken 2) mit Butter und Brot* 9,50

*Gekochter Hinterschinken 2) mit Butter und Brot* 9,50

*Münsterkäse mit Butter und Weißbrot* 9,50

*Ziegenkäse mit Weißbrot* 9,50

Desserts :

<i>Linzertorteneis mit Gewürzorange</i>	<i>7,90</i>
<i>Zwetschgenkompott mit Walnusseis und Sahne</i>	<i>6,90</i>
<i>Crème brûlée mit Karamelleis</i>	<i>8,50</i>
<i>Panna Cotta und Mokkacis mit Cassissoße</i>	<i>7,90</i>
<i>Sorbetvariation mit Früchten</i>	<i>7,90</i>
<i>Cassissorbet mit Rieslingsekt</i>	<i>6,90</i>
<i>Vanilleis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	<i>5,90</i>
<i>Vanilleis mit heißer Schokoladensauce und Sahne</i>	<i>5,90</i>
<i>Birnensorbet mit Williams Christ</i>	<i>6,90</i>
<i>Gemischtes Eis</i>	<i>4,20</i>

