

## *Menü 1*

*Suppe vom Muskatkürbis mit Ingwer  
und gerösteten Kernen*

\*\*\*

*Schmortopf vom Reh  
mit Preiselbeeren, Wirsinggemüse  
und hausgemachten Spätzle*

\*\*\*

*Zwetschgenkompott mit Walnusseis und Sahne*  
34,90

## *Vegetarisches Menü*

*Herbstlicher Salat  
mit Äpfeln und Nüssen*

\*\*\*

*Kürbisravioli mit Gorgonzolasoße  
und gerösteten Kernen*

\*\*\*

*Ofenapfel mit gerösteten Mandeln  
und Vanilleeis*

28,90

### Vorspeisen:

*Herbstlicher Salat mit Äpfel und Nüssen* 8,90

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola* 12,90

*Kalbfleischpastete mit Apfel-Preiselbeer-Chutney  
und Salatbukett* 7,90

*Kleiner Salat Saison* 4,20

### Suppen:

*Badische Flädlesuppe* 4,90

*Suppe vom Muskatkürbis mit Ingwer und gerösteten Kernen* 6,90

### Zwischengerichte:

*Nudeln mit Pfifferlingen, Kräutern und Crème fraîche* 13,90  
*als Hauptgericht* 16,90

*Kürbistravioli mit Gorgonzolasche und gerösteten Kernen* 12,90  
*als Hauptgericht* 15,90

### Für Kinder:

*Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites* 7,40

*Kleines Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle* 8,50

## Hauptgänge :

*Kalbsrückensteak mit Calvadosrahmsauce karamellisierter  
Birne und hausgemachten Spätzle* 25,90

*Gebrautes Gebrautes Eglifilet mit Mandeln,  
mit brauner Butter, Blattspinat und Dampfkartoffeln* 24,90

*Schmortopf vom Reh mit Preiselbeeren  
Wirsinggemüse und hausgemachten Spätzle* 25,90

*Geschmortes Markgräfler Lammhälle mit Rosmarin  
und Rotweinjus, grünen Bohnen und gratinierten Kartoffeln* 22,90

*Medaillons vom Schweinefilet mit Steinchampignons  
Rahmsauce und hausgemachten Spätzle* 21,90

*Tournedos vom Rinderfilet mit Granberries- Peffersauce  
Kohlrabi und gratinierten Kartoffeln* 26,90

*Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter  
und Pommes Frites* 21,90

*Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle* 18,50

*Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle* 15,90

*Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites* 13,90

*Rinderleber geröstet oder sauer mit Röstzwiebeln  
und Bratkartoffeln* 13,50

*Badische Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren  
rote Bete und Dampfkartoffeln* 16,90

*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*

*Straßburger 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>Zwetschgenkompott mit Walnusseis und Sahne</i>	<i>6,90</i>
<i>Crème brûlée mit Karamelleis</i>	<i>8,50</i>
<i>Mousse au chocolat mit mit Früchten</i>	<i>7,90</i>
<i>Sorbetvariation mit Früchten</i>	<i>7,90</i>
<i>Limettenparfait und Panna-Cotta mit Cassissoße</i>	<i>7,90</i>
<i>Cassisorbet mit Rieslingsekt</i>	<i>6,90</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	<i>5,90</i>
<i>Vanilleeis 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>