

Saisonale Speisekarte

Sommerwein-Empfehlungen:

2021er Cuvée Weiß trocken

Qualitätswein, Weingut Engler Müllheim 0,25l/ Flasche 0,75l 5,50 €/ 15,50 EUR

2021er Rosé trocken

Qualitätswein, Weingut Engler Müllheim 0,25l/ Flasche 0,75l 5,80 €/ 16,50 EUR

Vorspeisen:

Wildkräutersalat in Honig-Balsamico-Dressing

mit Sesam und Croûtons 10,80 €

In feinem Basilikumöl marinierte Strauchtomaten

mit Mozzarella 12,50 €

Hausgebeizter Lachs

mit Orangen-Fenchelsalat 14,90 €

Suppen:

Gazpacho – kalte andalusische Gemüsesuppe

mit Parmesan und Knoblauch-Croûtons 7,50 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch 8,90 €

Marsailler Fischsuppe

Mit Sauce Rouille und Tapenaden-Croûtons 13,50 €

Hauptgänge:

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln 16,90 €
3-Gänge-Menü 33,90 €/ 4-Gänge-Menü 39,90 €

Schafskäse im Nudelblatt

auf Ratatouillegemüse mit gegrilltem grünem Spargel 17,80 €
3-Gänge-Menü 34,80 €/ 4-Gänge-Menü 40,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse 22,80 €

3-Gänge-Menü 39,80 €/ 4-Gänge-Menü 45,80 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzragout von Wald und Wiese in Kräutersahne
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle 24,80 €
3-Gänge-Menü 41,80 €/ 4-Gänge-Menü 47,80 €

Lamm vom Grill und aus dem Ofen

in kräftiger Lammjus, mit Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln 27,80 €
3-Gänge-Menü 44,80 €/ 4-Gänge-Menü 50,80 €

Rib Eye-Steak mit grüner Pfefferahmsauce,

gegrilltem grünem Spargel und gratinierten Kartoffeln 29,80 €
3-Gänge-Menü 46,80 €/ 4-Gänge-Menü 52,80 €

Mit Mozzarella gefüllte Lachstranche in Basilikumsauce

mit Tomatengemüse und Risotto 23,80 €
3-Gänge-Menü 40,80 €/ 4-Gänge-Menü 46,80 €

Mixed Grill von Edelfischen

mit Schmorgemüse, Frühkartoffeln und Risotto
- für eine Person/ für zwei Personen 31,50 €/ 62,00 €
- 3-Gänge-Menü für eine Person 48,50 €/ für 2 Personen 96,00 €
- 4-Gänge-Menü für eine Person 54,50 €/ für 2 Personen 108,00 €

Desserts:

Heiß und Kalt

1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso 5,50 €

Crème brûlée

6,90 €

Panna cotta

mit Erdbeer-Rhabarbergrütze 8,50 €

Zweierlei Sorbet

mit Früchten der Saison 8,90 €

Erdbeer-Tiramisu

9,20 €

Mousse au Chocolat

mit Maraschino-Erdbeeren 9,50 €

Ziegen-Frischkäse

mit Feigensenf 9,80 €

Dessert-Variation

13,50 €

Einfach badisch und beliebt:

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele	12,80 €
Badisches Dreierlei Wurstsalat, Bibiliskäse und Brägele	13,90 €
Badisches Viererlei Wurstsalat, Bibiliskäse, Brägele und ein Schnitzel vom Schwein	16,80 €
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	18,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Brägele vom Schwein vom Kalb	13,80 € 21,80 €
Badischer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	22,50 €

Steakkarte:

Schweinerückensteak	200 Gramm	15,80 €
Schweinefilet	200 Gramm	20,80 €
Putensteak	200 Gramm	16,80 €
Rinderhufsteak	200 Gramm	22,50 €
Rib Eye-Steak	250 Gramm	29,80 €

Zu den Steaks servieren wir
- Kräuterbutter und einen großen gemischten Salat

oder

- Pfeffersauce, gratinierte Kartoffeln und einen kleinen gemischten Salat

Salatkarte:

Wurstsalat/ Wurstsalat mit Brägele	10,50 €/ 13,50 €
Elsässer Wurstsalat/ Elsässer Wurstsalat mit Brägele	11,80 €/ 14,80 €
In Kräutern der Provence gratinierter Ziegenkäse auf Knoblauch-Crostinis mit gemischten Salaten	13,90 €
Salat „Café de Paris“ gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	14,80 €
Salat/ Schnitzel gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein	13,80 €
gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb	21,80 €
Salat mit Fischfilets vom Grill gemischte Blattsalate mit drei verschiedenen Fischfilets vom Grill mit hausgemachter Sauce Rouille	23,90 €
Salat/ Scampi gemischte Blattsalate mit gegrillten Scampi und hausgemachter Knoblauchmayonnaise	24,90 €
