

Saisonale Speisekarte

Aperitif- und Weinempfehlungen:

Lillet Wild Berry Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren 7,50 €

Sommerweine vom Weingut Engler Müllheim

21 Cuvée weiß trocken	0,25l/ Flasche 0,75l	6,50 € / 18,90 €
22 Cuvée Rosé trocken	0,25l/ Flasche 0,75l	6,50 € / 18,90 €
19 Cuvée Rot trocken	0,25l/ Flasche 0,75l	6,80 € / 19,80 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat in Honig-Balsamico-Dressing
mit Sesam und Croûtons 13,50 €

Sautierte Thymian-Pfifferlinge
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse auf Wildkräutersalat 17,90 €

Kalbs-Pfifferling-Terrine
auf kalter Thunfisch-Kapernsauce 16,50 €

Provenzalisches Schichtgemüse mit gegrillten Scampi
in Pinienbutter 18,90 €

Suppen:

Gazpacho
mit gehobeltem Parmesan und Knoblauch-Croûtons 8,90 €

Legierte Pfifferlingsuppe
mit Thymian-Croûtons 10,50 €

Badische Flädlesuppe
mit Ochsenfleisch 10,80 €

Provenzalische Fischsuppe
mit Tapenaden-Croûtons und Sauce Rouille 14,90 €

Hauptgänge:

Frische Pfifferlinge in Thymiansahne
mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln 23,80 €
3-Gänge-Menü 43,80 € / 4-Gänge-Menü 50,80 €

Mediterrane Pfifferlinge
mit Ricotta und Basilikum gefülltem Nudelblatt auf Schmelztomaten 24,90 €
3-Gänge-Menü 44,90 € / 4-Gänge-Menü 51,90 €

Provenzalisches Huhn
mit Ratatouillegemüse und gratinierten Kartoffeln 21,50 €
3-Gänge-Menü 41,50 € / 4-Gänge-Menü 48,50 €

Hausgemachte Lamm-Maultaschen mit Dattel-Chorizosauce und Pfannengemüse 3-Gänge-Menü 42,80 € / 4-Gänge-Menü 49,80 €	22,80 €
Lamm in Estragon-Senfsauce auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse 3-Gänge-Menü 44,90 € / 4-Gänge-Menü 51,90 €	24,90 €
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Thymiansahne dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle 3-Gänge-Menü 52,80 € / 4-Gänge-Menü 59,80 €	32,80 €
Wiener Rahmpfifferlinge zwei panierte Kalbsschnitzel mit frischen Sahnepfifferlingen und Brägele 3-Gänge-Menü 53,90 € / 4-Gänge-Menü 60,90 €	33,90 €
Buntbarsch in Safransahne mit sautierten Strauchtomaten und Risotto 3-Gänge-Menü 43,80 € / 4-Gänge-Menü 50,80 €	23,80 €
Doradofilet vom Grill mit Tapenadenbutter, Ratatouillegemüse und Risotto 3-Gänge-Menü 45,80 € / 4-Gänge-Menü 52,80 €	25,80 €
Zander in Rotwein mit sautierten Thymian-Pfifferlingen auf Butternudeln 3-Gänge-Menü 48,90 € / 4-Gänge-Menü 55,90 €	28,90 €
Mixed Grill von Edelfischen mit Tomatengemüse und Polenta 3-Gänge-Menü 57,50 € / 4-Gänge-Menü 64,50 €	37,50 €
<u>Desserts:</u>	
Heiß und Kalt 1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso	6,50 €
Crème brûlée	8,90 €
Zweierlei Sorbet auf Ananas-Sandornsalat	9,80 €
Aprikosenkaltschale mit Joghurteis	10,50 €
Mousse au Chocolat mit frischem Aprikosenkompott	11,50 €
Erdbeer-Tiramisu	12,80 €
Dessert-Variation	14,90 €
Ziegen-Frischkäse mit Feigensenf	11,80 €

Einfach badisch und beliebt:

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele	14,90 €
Badisches Dreierlei Wurstsalat, Bibiliskäse und Brägele	16,50 €
Badisches Viererlei Wurstsalat, Bibiliskäse, Brägele und ein paniertes Schnitzel vom Schwein	17,80 €
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	21,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Brägele vom Schwein vom Kalb	17,80 € 26,50 €
Badischer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	27,80 €

Steakkarte:

Schweinerückensteak	200 Gramm	17,80 €
Schweinefilet	200 Gramm	23,80 €
Putensteak	200 Gramm	19,80 €
Rinderhufsteak	200 Gramm	24,50 €
Rib Eye-Steak	250 Gramm	32,80 €

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

- Pfeffersauce, gratinierte Kartoffeln und einen gemischten Salat
zu einem Aufpreis von 3,00 EUR

Salatkarte:

Wurstsalat/ Wurstsalat mit Brägele	11,80 €/ 14,90 €
Elsässer Wurstsalat/ elsässer Wurstsalat mit Brägele	12,90 €/ 16,50 €
In Kräutern der Provence gratinierter Ziegenkäse auf Knoblauch-Crostinis mit gemischtem Salat	15,90 €
Salat „Café de Paris“ gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	17,80 €
Salat/ Schnitzel gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb	17,80 € 26,50 €
Salat mit Fischfilets vom Grill gemischte Blattsalate, drei verschiedenen Fischfilets vom Grill, Kräuterbutter und Sauce Rouille	28,90 €

Eiskarte:

Eiskaffee

mit 2 Kugeln Vanilleeis, eisgekühltem Kaffee und Sahne 7,20 €

Gemischtes Eis ohne Sahne

je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis 7,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne

je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit geschlagener Sahne 8,50 €

Coup Danmark

3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und geschlagener Sahne 9,80 €

Nussbecher

je eine Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis
mit Nüssen und geschlagener Sahne 10,80 €

Zwetschgenbecher

je eine Kugel Schokoladen- Vanille- und Walnusseis
mit Zwetschgenröster, Zwetschgenbrand und geschlagener Sahne 12,50 €
