

Fisch & Meer

... den ganzen Monat Februar 2025 ...

Vorspeisen:

Kokos-Currysuppe

mit gegrillten Jakobsmuscheln

13,80 €

Marsailler Fischsuppe

mit Tapenaden-Croûtons

14,50 €

Saltimbocca vom schwarzen Heilbutt

auf weißem Bohnenmousse

17,50 €

Gebeizte Gelbschwanzmakrele

auf schwarzem Rettich in Roter Honig-Pfeffermarinade

18,90 €

Hauptspeisen:

Filet vom schwarzen Heilbutt

in Safran

29,80 €

Loup de Mer

in Zitronen-Kapernbutter

32,50 €

St. Petersfisch

in Makadamiabutter

33,80 €

Medaillons vom Seeteufel

in Beurre blanc

34,90 €

Bachsaibling

in Liebstöckelbutter

36,50 €

Skrei vom Grill

in legierter Silvanersauce

39,00 €

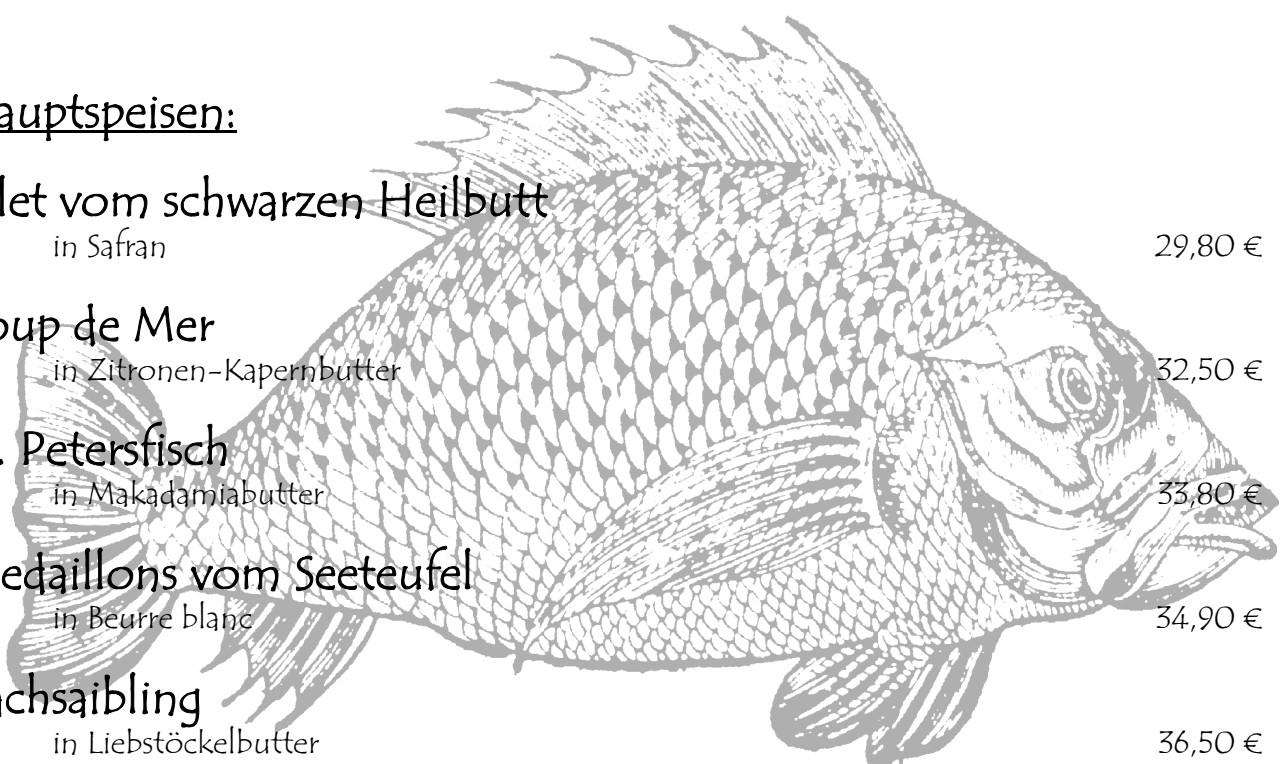
Mixed Grill von Edelfischen

- für eine Person

39,00 €

- für zwei Personen

75,00 €



Zu allen Fischhauptgerichten servieren wir
Schmorgemüse, Drillingskartoffeln und Risotto

Saisonale Speisekarte

Aperitif- und Weinempfehlungen:

Holunderblüten-Winzersekt 7,50 €

19 Petit Bourgeois

Sauvignon Blanc, Henri Bourgeois,
Sancerre/ IGP Val de Loire

0,25l/ Flasche 0,75l 9,50 €/ 26,80 €

20 Müllheimer Pfaffenstück

Cabernet blanc 3-Stern Spätlese trocken
Weingut Engler Müllheim

0,25l/ Flasche 0,75l 9,80 €/ 27,50 €

Vorspeisen:

Feldsalat an Kürbiskern dressing

mit gebratenen Weintrauben, Nüssen und Croûtons

14,50 €

mit gebratenem Speck und Croûtons

16,50 €

mit gebeiztem Rote Bete-Lachs und Preiselbeer-Meerrettich

18,90 €

Suppen:

Cremesuppe vom Hokaidokürbis

mit Birne, Croûtons und Kürbiskernöl

9,50 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

10,80 €

Vegarische Hauptgänge:

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln

19,80 €

3-Gänge-Menü 39,80 €/ 4-Gänge-Menü 46,80 €

Kürbislasagne

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

22,50 €

3-Gänge-Menü 42,50 €/ 4-Gänge-Menü 49,50 €

Hauptgänge mit Fleisch:

Wildschweinbratwurst an kräftiger Wildsauce

mit Rotkohl und Brägele

22,80 €

3-Gänge-Menü 42,80 € / 4-Gänge-Menü 49,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse

24,90 €

3-Gänge-Menü 44,90 € / 4-Gänge-Menü 51,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzragout in Thymiansahne

dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle

27,50 €

3-Gänge-Menü 47,50 € / 4-Gänge-Menü 54,50 €

Desserts:

Heiß und Kalt

1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

6,50 €

Crème brûlée

8,90 €

Zweierlei Sorbet

mit herbstlichen Früchten

9,80 €

Mousse au Chocolat

mit Zwetschgenröster

12,50 €

Zwetschgen-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 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 €

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:

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:

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 €
