

Lammwochen

den ganzen Monat März bis Ostermontag, 21. April 2025

Aperitif- und Weinempfehlungen:

Holunderblüten-Winzersekt 7,50 €

23 Müllheimer Cabernet blanc

Kabinett trocken
Weingut Engler Müllheim 0,25l/ Flasche 0,75l 7,20 €/ 21,50 €

20 Pinot Noir im Barrique gereift

Müllheimer Reggenhaag trocken
Weingut Engler Müllheim 0,25l/ Flasche 0,75l 12,50 €/ 35,00 €

Vorspeisen:

Lyonäiser Gemüsesuppe mit Cossouletbohnen

mit Cassouletbohnen und Lammnocken 10,80 €

Lammterriner

mit rotem Zwiebelkonfit 15,80 €

Hauptspeisen:

Hausgemachte Lamm-Maultaschen

mit grünem Spargel in Basilikumsahne
3-Gänge-Menü 43,80 €/ 4-Gänge-Menü 50,80 € 23,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse
3-Gänge-Menü 44,90 €/ 4-Gänge-Menü 51,90 € 24,90 €

Provenzalische Lammkeule

mit Ratatouillegemüse und gratinierten Kartoffeln
3-Gänge-Menü 49,50 €/ 4-Gänge-Menü 56,50 € 29,50 €

Piccata vom Lamm

mit Schmelztomaten, gegrilltem grünem Spargel und Risotto
3-Gänge-Menü 49,80 €/ 4-Gänge-Menü 56,80 € 29,80 €

Lammstelze in Dattel-Chorizosauce

mit Schmorgemüse und Zitronen-Thymian-Polenta
3-Gänge-Menü 52,50 €/ 4-Gänge-Menü 59,50 € 32,50 €

Lamm vom Grill und aus dem Ofen

in kräftiger Lammjus, mit Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln
3-Gänge-Menü 54,90 €/ 4-Gänge-Menü 61,90 € 34,90 €

Für Menübestellungen beachten Sie bitte auch die Vorspeisen und Desserts auf den nachfolgenden Seiten unserer Speisekarte

Saisonale Speisekarte

Vorspeisen:

Wildkräutersalat in Honig-Balsamico-Dressing

mit Sesam und Croûtons	13,80 €
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse	16,90 €
mit Hirschschinken und Meerrettich-Preiselbeer-Dip	17,80 €

Suppen:

Kokos-Tomatensuppe

mit frischem Mangold	9,50 €
----------------------	--------

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch	10,80 €
-------------------	---------

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 €	

Hausgemachte Spinatmaultaschen

mit Rotweinzwiebeln und karamellisiertem Ziegenfrischkäse	22,50 €
3-Gänge-Menü 42,50 € / 4-Gänge-Menü 49,50 €	

Wildschweinbratwurst an kräftiger Wildsauce

mit Rotkohl und Brägele	22,80 €
3-Gänge-Menü 42,80 € / 4-Gänge-Menü 49,80 €	

Barbarie-Entenkeule an Sauce a l'orange
mit Rotkohl und Brätele 26,50 €
3-Gänge-Menü 46,50 €/ 4-Gänge-Menü 53,50 €

Medaillons vom Schweinefilet
mit Pilzragout in Thymiansahne 27,50 €
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle
3-Gänge-Menü 47,50 €/ 4-Gänge-Menü 54,50 €

Filet vom schwarzen Heilbutt an Safran
mit Pfannengemüse und Risotto 29,80 €
3-Gänge-Menü 49,80 €/ 4-Gänge-Menü 56,80 €

Seeteufel-Piccata
auf Spaghetti mit Tomatengemüse 31,80 €
3-Gänge-Menü 51,80 €/ 4-Gänge-Menü 58,80 €

Loup de Mer an Kapern-Zitronenbutter
mit Ratatouillegemüse und Polenta 32,50 €
3-Gänge-Menü 52,50 €/ 4-Gänge-Menü 59,50 €

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 mit drei verschiedenen Fischfilets vom Grill und Kräuterbutter	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 €
