

# Saisonale Speisekarte

mit frischem Spargel aus Opfingen und Lammgerichten

---

## Aperitif- und Weinempfehlungen:

### Holunder-Rhabarber-Spritz

- alkoholfrei 6,50 €
- mit Winzersekt 7,80 €

### Sommerweine vom Weingut Engler in Müllheim

- Cuvée Weiß trocken 0,25l/ Flasche 0,75l 6,50 €/ 18,90 €
- Cuvée Rosé trocken 0,25l/ Flasche 0,75l 6,50 €/ 18,90 €
- Cuvée Rot trocken 0,25l/ Flasche 0,75l 6,50 €/ 18,90 €

### 20 Pinot Noir im Barrique gereift

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

## Vorspeisen:

### Wildkräutersalat in Honig-Balsamico-Dressing

- mit Sesam und Croûtons 13,80 €

### Karamellierter Ziegenfrischkäse

- auf Spargelsalat 16,90 €

### Lammterrine

- mit rotem Zwiebelkonfit 17,50 €

### Gegrillte Scampi

- mit grünem Spargel in Pinienkernbutter 19,50 €

## Suppen:

### Spargelcremesuppe

- mit Mandelsahne und Spargelöl 9,80 €

### Badische Flädlesuppe

- mit Ochsenfleisch 11,50 €

## Hauptgerichte vegetarisch und mit Spargel:

### 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 Spinat-Ricotta-Maultaschen

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

### Portion frischer Spargel aus Opfingen

- mit Sauce Hollandaise, dazu wahlweise neue Kartoffeln oder Kratzete 29,80 €
- 3-Gänge-Menü 49,80 €/ 4-Gänge-Menü 56,80 €

## zum Spargel

- Portion Wacholderschinken (2,5), Schwarzwälder Schinken oder Portion gemischter Schinken (2,5), vom Baldenwegerhof 12,50 €
- paniertes Schnitzel vom Schwein/ -vom Kalb 8,90 €/ 14,50 €
- Schweinerückensteak 200g 9,80 €
- Putensteak 200g 10,80 €
- Rinderhufsteak 200g 16,50 €

<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise und Kratzete 3-Gänge-Menü 54,80 € / 4-Gänge-Menü 61,80 €	34,80 €
<b><u>Hauptgerichte mit Lamm:</u></b>	
<b>Hausgemachte Lamm-Maultaschen</b> mit grünem Spargel und Sauce Bernaise 3-Gänge-Menü 43,80 € / 4-Gänge-Menü 50,80 €	23,80 €
<b>Lamm in Estragon-Senfsauce</b> auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse 3-Gänge-Menü 44,90 € / 4-Gänge-Menü 51,90 €	24,90 €
<b>Provenzalische Lammkeule</b> mit Ratatouillegemüse und gratinierten Kartoffeln 3-Gänge-Menü 49,50 € / 4-Gänge-Menü 56,50 €	29,50 €
<b>Lamm vom Grill und aus dem Ofen</b> in kräftiger Lammjus, mit Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln 3-Gänge-Menü 54,90 € / 4-Gänge-Menü 61,90 €	34,90 €
<b><u>Hauptgerichte mit Fisch:</u></b>	
<b>Loup de Mer an Kapern-Zitronenbutter</b> mit Ratatouillegemüse und Risotto 3-Gänge-Menü 49,80 € / 4-Gänge-Menü 56,80 €	29,80 €
<b>Heilbuttfilet vom Grill</b> mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise und Frühkartoffeln 3-Gänge-Menü 54,90 € / 4-Gänge-Menü 61,90 €	34,90 €
<b><u>Desserts:</u></b>	
<b>Heiß und Kalt</b> 1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso	6,50 €
<b>Crème brûlée</b>	8,90 €
<b>Zweierlei Sorbet</b> mit Früchten der Saison	9,80 €
<b>Vanille-Panna cotta</b> mit Erdbeer-Rhabarbergrütze	12,50 €
<b>Erdbeer-Rhabarbertiramisu</b>	12,80 €
<b>Mousse au Chocolat</b> mit Maraschino-Erdbeeren	13,50 €
<b>Dessert-Variation</b>	14,90 €
<b>Ziegen-Frischkäse</b> mit Feigensenf	11,80 €

2 = Konservierungsstoffe, 5 = Antioxidationsmittel

\*\*\*\*\*

## Einfach badisch und beliebt:

<b>Leberle sauer oder geröstet</b> mit Brägele	15,90 €
<b>Badisches Dreierlei</b> Wurstsalat, Bibiliskäse und Brägele	16,90 €
<b>Badisches Viererlei</b> Wurstsalat, Bibiliskäse, Brägele und ein Schnitzel vom Schwein	20,80 €
<b>Badisches Ochsenfleisch</b> mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	23,50 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Brägele vom Schwein vom Kalb	18,90 € 28,90 €
<b>Badischer Zwiebelrostbraten</b> mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	29,50 €

\*\*\*\*\*

## Steakkarte:

<b>Schweinerückensteak</b>	200 Gramm	17,80 €
<b>Schweinefilet</b>	200 Gramm	23,80 €
<b>Putensteak</b>	200 Gramm	21,50 €
<b>Rinderhufsteak</b>	200 Gramm	25,80 €

Zu den Steaks servieren wir  
- Kräuterbutter und einen gemischten Salat  
oder  
- Pfeffersauce, gratinierte Kartoffeln und einen gemischten Salat  
zu einem Aufpreis von 5,00 EUR

\*\*\*\*\*

## Salatkarte:

<b>Wurstsalat/ -mit Brägele</b>	12,80 €/ 15,90 €
<b>Elsässer Wurstsalat/ -mit Brägele</b>	13,90 €/ 17,50 €
<b>In Kräutern der Provence gratinierter Ziegenkäse</b> auf Knoblauch-Crostinis mit gemischten Salaten	16,50 €
<b>Salat „Café de Paris“</b> gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	18,90 €
<b>Salat/ Schnitzel</b> gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb	18,90 € 28,90 €
<b>Salat mit Fischfilets vom Grill</b> gemischte Blattsalate mit drei verschiedenen Fischfilets vom Grill und Kräuterbutter	28,90 €

\*\*\*\*\*

## Eiskarte:

<b>Gemischtes Eis ohne Sahne</b> je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis	7,80 €
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit geschlagener Sahne	8,90 €
<b>Coup Danmark</b> 5 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und geschlagener Sahne	9,80 €
<b>Nussbecher</b> je eine Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis mit Nüssen und geschlagener Sahne	11,50 €
<b>Erdbeer-Rhabarberbecher</b> 2 Kugeln Vanilleeis und eine Kugel Erdbeereis mit Erdbeer-Rhabarbergrütze und geschlagener Sahne	11,80 €