

Saisonale Speisekarte

Aperitif- und Weinempfehlungen:

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

Cuvées 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 €
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse an Traubenbutter 15,90 €

Kalbs-Steinpilzterrine
mit Ofenkürbis in Kürbiskernöl 17,50 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Senflinsen und Kürbis 18,90 €

Suppen:

Cremesuppe vom Hokaidokürbis
mit Birne, Croûtons und Kürbiskernöl 9,50 €

Baßische 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 €

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

Mit Cheddar- und Steinpilzen gratinierter Butternutskürbis
auf Mangold-Tomaten-Risotto 22,80 €
3-Gänge-Menü 42,80 € / 4-Gänge-Menü 49,80 €

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

Hirschkeule in Wacholder
mit Ofenkürbis und Kürbisknöpfe
3-Gänge-Menü 52,80 € / 4-Gänge-Menü 59,80 € 32,80 €

Kalbsgeschnetzeltes in Blauschimmelsauce
mit Kürbisknöpfe und Preiselbeerbirne
3-Gänge-Menü 53,50 € / 4-Gänge-Menü 60,50 € 33,50 €

Rotbarschfilet in roter Kokos-Linsensahne
mit Kürbis-Risotto
3-Gänge-Menü 44,90 € / 4-Gänge-Menü 51,90 € 24,90 €

Lachsfilet und Kräutersaitlinge vom Grill in Basilikum
mit hausgemachten Gnocchi
3-Gänge-Menü 46,80 € / 4-Gänge-Menü 53,80 € 26,80 €

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 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 gemischten Salaten | 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 €
