

Saisonale Speisekarte

Aperitif- und Weinempfehlungen:

Holunderblüten-Winzersekt 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:

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 €

Kalbs-Steinpilzterrine

mit Ofenkürbis in Kürbiskernöl 17,50 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Senflinsen und Kürbis 18,50 €

Suppen:

Cremesuppe vom Hokaidokürbis

mit Birne, Croûtons und Kürbiskernöl 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 €

Kürbislasagne

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

Wildschweinbratwurst an kräftiger Wildsauce mit Rotkohl und Brätele 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 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 49,80 €/ 4-Gänge-Menü 56,80 €	29,80 €
Rehragout an Hagebuttensauce mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und hausgemachten Spätzle 3-Gänge-Menü 52,50 €/ 4-Gänge-Menü 59,50 €	32,50 €
Gänsebraten mit Backpflaumenjus, glasierten Maronen, Preiselbeerapfel und Kartoffelknödel 3-Gänge-Menü 55,00 €/ 4-Gänge-Menü 62,00 €	35,00 €
Rotbarschfilet in roter Kokos-Linsensahne mit Kürbis-Risotto 3-Gänge-Menü 44,90 €/ 4-Gänge-Menü 51,90 €	24,90 €
Heilbuttfilet mit Beurre blanc, gedünstetem Blattspinat und Risotto 3-Gänge-Menü 49,50 €/ 4-Gänge-Menü 56,50 €	29,50 €
<u>Desserts:</u>	
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 €
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:

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 €
