

Lammwochen

den ganzen Monat März bis Ostermontag, 6. April 2026

Weinempfehlungen:

23 Müllheimer Cabernet blanc

Kabinett trocken

Weingut Engler Müllheim

0,25l/ Flasche 0,75l

7,50 €/ 21,50 €

20 Pinot Noir im Barrique gereift

Müllheimer Reggenhaag trocken

Weingut Engler Müllheim

0,25l/ Flasche 0,75l

13,80 €/ 39,80 €

Vorspeisen:

Orientalische Kichererbsen-Lammsuppe

11,50 €

Lammterriner

mit rotem Zwiebelkonfit

15,80 €

Hauptspeisen:

Hausgemachte Lamm-Maultaschen

mit Pfannengemüse und Dattel-Chorizosauce

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

22,80 €

Lammcurry

mit sautiertem Chinakohl und rotem Linsen-Bulgur

3-Gänge-Menü 43,50 €/ 4-Gänge-Menü 50,50 €

23,50 €

Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse

3-Gänge-Menü 43,80 €/ 4-Gänge-Menü 50,80 €

23,80 €

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 51,80 €/ 4-Gänge-Menü 58,80 €

31,80 €

Lamm vom Grill und aus dem Ofen

in kräftiger Lammjus, mit Pfannengemüse und gratinierte Kartoffeln

3-Gänge-Menü 52,90 €/ 4-Gänge-Menü 59,90 €

32,90 €

Für Menübestellungen wählen Sie bitte die Vorspeisen und Desserts
auf den nachfolgenden Seiten unserer saisonalen Speisekarte

Saisonale Speisekarte

Aperitifempfehlungen:

Holunderblüten-Spritz

alkoholfrei

6,90 €

Pfirsich-Spritz

mit Weinberg-Pfirsichlikör, Pfirsichsaft, Secco und Soda

7,80 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat in Honig-Balsamico-Dressing

mit Sesam und Croûtons

13,80 €

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

15,90 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Linsen-Vinaigrette

16,50 €

Suppen:

Kressesüpple

mit sautiertem grünem Spargel und Strauchtomaten

9,50 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

11,50 €

Vegetarische Hauptgerichte:

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln

18,90 €

3-Gänge-Menü 38,90 € / 4-Gänge-Menü 45,90 €

Spinat-Ricotta-Lasagne

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse auf Tomatenschmelze

19,80 €

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

Austernpilze „Züricher Art“

mit hausgemachten Gnocchi

21,50 €

3-Gänge-Menü 41,50 € / 4-Gänge-Menü 48,50 €

Hauptgerichte mit Fleisch:

Kräuterhuhn aus dem Ofen

mit Ratatouillegemüse und gratinierten Kartoffeln
3-Gänge-Menü 39,80 €/ 4-Gänge-Menü 46,80 €

19,80 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzragout in Thymiansahne
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle
3-Gänge-Menü 47,80 €/ 4-Gänge-Menü 54,80 €

27,80 €

Kalbs- und Austernpilzgeschnetzeltes in Cidresahne

mit Gemüse und hausgemachten Spätzle
3-Gänge-Menü 52,50 €/ 4-Gänge-Menü 59,50 €

32,50 €

Hauptgerichte mit Fisch:

Zander in Riesling

mit grünem Spargel und Risotto
3-Gänge-Menü 46,80 €/ 4-Gänge-Menü 53,80 €

26,80 €

Mixed Grill von Edelfischen

mit Pannengemüse und Risotto

- für eine Person

- für zwei Personen

3-Gänge-Menü für eine Person 59,00 €/ 4-Gänge-Menü 66,00 €

3-Gänge-Menü für zwei Personen 115,00 €/ 4-Gänge-Menü 129,00 €

39,00 €

75,00 €

Desserts:

Heiß und Kalt

1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

6,80 €

Crème brûlée

8,90 €

Zitronen- und Cassissorbet

mit Beerenkompott

10,50 €

Vanille-Panna cotta

mit Beerenkompott

10,80 €

Erdbeer-Tiramisu

12,50 €

Mousse au Chocolat

mit Beerenkompott

12,80 €

Dessert-Variation

14,90 €

Ziegen-Frischkäse

mit Feigensenf

11,80 €

Einfach badisch und beliebt:

Leberle sauer oder geröstet
mit Brägele

16,90 €

Badisches Ochsenfleisch

mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren

23,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Brägele

vom Schwein

18,90 €

vom Kalb

29,80 €

Badischer Zwiebelrostbraten

mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle

29,50 €

Salatkarte:

Salat „Café de Paris“

gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen

18,50 €

Salat/ Schnitzel

gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein

18,90 €

gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb

29,80 €

Salat mit Fischfilets vom Grill

gemischte Blattsalate mit drei verschiedenen Fischfilets vom Grill
und Kräuterbutter

28,90 €

Bunt gemischte Blatt- und Rohkostsalate

- mit Schweinerückensteak 200 Gramm, dazu Kräuterbutter

18,50 €

- mit Putensteak 200 Gramm, dazu Kräuterbutter

21,50 €

- mit Schweinefilet 200 Gramm, dazu Kräuterbutter

23,80 €

- mit Rinderhufsteak 200 Gramm, dazu Kräuterbutter

26,80 €

oder bestellen Sie die obigen Steaks mit Pfeffersauce,

gratinieren Kartoffeln und einem Beilagensalat zu einem Aufpreis von

3,00 €

Eiskarte:

Gemischtes Eis ohne Sahne

je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis

7,90 €

Gemischtes Eis mit Sahne

je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit geschlagener Sahne

8,90 €

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

11,50 €