

Saisonale Speisekarte

Aperitifempfehlungen:

Holunderblüten-Quitten-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
- mit sautierten mediterranen Pfifferlingen

13,80 €

16,80 €

Lammterriner mit Aioli

und mediterranem Gemüse

16,90 €

Tatar vom gebeizten Orangen-Lachs

mit Dillcreme und Gurkensalat

17,80 €

Suppen:

Gazpacho mit Chiliöl

und Knoblauch-Croûtons

9,50 €

Legierte Pfifferlingsuppe

mit Thymian-Croûtons

11,80 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

12,50 €

Mediterrane Fischsuppe

mit Tomaten, Fenchel und Safran

13,80 €

Vegetarische Hauptgerichte:

Frische Pfifferlinge in Thymiansahne

mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln

3-Gänge-Menü 44,80 € / 4-Gänge-Menü 51,80 €

24,80 €

Spinat-Ricotta-Lasagne

mit frischen Pfifferlingen in Thymiansahne

3-Gänge-Menü 45,90 € / 4-Gänge-Menü 52,90 €

25,90 €

Hauptgerichte mit Fisch:

Forellenfilet in Mandelbutter gebraten

mit saisonalem Gemüse und Petersilienkartoffeln

3-Gänge-Menü 44,80 € / 4-Gänge-Menü 51,80 €

24,80 €

Zweierlei von Dorade und Loup de Mer

an Zitronen-Kapernbutter mit sommerlichem Ofengemüse und Risotto

3-Gänge-Menü 52,50 € / 4-Gänge-Menü 59,50 €

32,50 €

Hauptgerichte mit Fleisch:

Kräuterhuhn aus dem Ofen

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

19,80 €

Hausgemachte Lamm-Maultaschen

an Dattel-Chorizosauce und sommerlichem Ofengemüse
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 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit frischen Pfifferlingen in Thymiansahne
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle
3-Gänge-Menü 52,80 €/ 4-Gänge-Menü 59,80 €

32,80 €

Wiener Rahmpfifferlinge

zwei panierte Kalbsschnitzel
mit frischen Sahnepfifferlingen und Brätele
3-Gänge-Menü 54,90 €/ 4-Gänge-Menü 61,90 €

34,90 €

Rib Eye-Steak vom Grill (250g)

mit sautierten mediterranen Pfifferlingen
dazu Pfannengemüse und gratinierte Kartoffeln
3-Gänge-Menü 58,90 €/ 4-Gänge-Menü 65,90 €

38,90 €

Desserts:

Heiß und Kalt

1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

6,80 €

Crème brûlée

8,90 €

Zweierlei Sorbet

mit Beerenkompott

10,50 €

Vanille-Panna cotta

mit Beerenkompott

10,80 €

Zwetschgen-Tiramisu

12,50 €

Mousse au Chocolat

mit Zwetschgenröster

12,80 €

Salzkaramell-Parfait

mit Zwetschgenröster

12,90 €

Dessert-Variation

14,90 €

Ziegen-Frischkäse

mit Feigensenf

11,80 €

Einfach badisch und beliebt:

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele	16,90 €
Badisches Dreierlei Badischer Wurstsalat, Bibiliskäse und Brägele	17,50 €
Badisches Viererlei Badischer Wurstsalat, Bibiliskäse, Brägele und 1 Schnitzel vom Schwein	21,50 €
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	23,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Brägele vom Schwein vom Kalb	18,90 € 29,80 €
Badischer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	29,50 €

Salatkarte:

Badischer Wurstsalat	12,80 €
Badischer Wurstsalat mit Brägele	15,80 €
Elsässer Wurstsalat	14,90 €
Badischer Wurstsalat mit Brägele	17,90 €
In Kräutern der Provence gratinierter Ziegenkäse auf Knoblauch-Crostinis mit gemischten Blatt- und Rohkostsalaten	16,80 €
Salat „Café de Paris“ gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	18,50 €
Salat/ Schnitzel gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb	18,90 € 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 Kotelett vom Eifelschwein 400 Gramm, dazu Kräuterbutter	26,80 €
- mit Rinderhufsteak 200 Gramm, dazu Kräuterbutter	26,90 €
- mit Rib Eye-Steak 250 Gramm, dazu Kräuterbutter	31,50 €
oder bestellen Sie die obigen Steaks mit Pfeffersauce, gratinierten Kartoffeln und einem Beilagensalat zu einem Aufpreis von	3,00 €
