

Saisonale Speisekarte

Aperitif- und Weinempfehlungen:

Holunderblüten-Winzersekt		7,50 €
21 Badenweiler Römerberg		
Grauburgunder 3-Stern Spätlese trocken Weingut Engler Müllheim	0,25l/ Flasche 0,75l	9,50 €/ 26,80 €
18 Müllheimer Sonnhalde		
Pinot Noir 4-Stern Auslese trocken Weingut Engler Müllheim	0,25l/ Flasche 0,75l	9,80 €/ 27,50 €

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 Brägele 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 €

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 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 €

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 €
