

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 Brätele 22,80 €
3-Gänge-Menü 42,80 €/ 4-Gänge-Menü 49,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce
auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse 24,90 €
3-Gänge-Menü 44,90 €/ 4-Gänge-Menü 51,90 €

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

Hirschkeule in Wacholder
mit Ofenkürbis und Kürbisknöpfe 29,80 €
3-Gänge-Menü 49,80 €/ 4-Gänge-Menü 56,80 €

Rehragout an Hagebuttensauce
mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und hausgemachten Spätzle 32,50 €
3-Gänge-Menü 52,50 €/ 4-Gänge-Menü 59,50 €

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

Heilbuttfilet mit Beurre blanc,
gedünstetem Blattspinat und Risotto 29,50 €
3-Gänge-Menü 49,50 €/ 4-Gänge-Menü 56,50 €

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 €
