

# Vegetarische Wochen

bis Ende Oktober 2023

---

## Hauptspeisen:

### Veganer Mangold in Tomaten-Kokos

mit gegrillten Süßkartoffeln

17,80 €

3-Gänge-Menü 35,80 €/ 4-Gänge-Menü 41,80 €

### Veganes Gemüsecurry

mit Kürbis, Soja, Tofu und Süßkartoffeln

18,50 €

3-Gänge-Menü 36,50 €/ 4-Gänge-Menü 42,50 €

### Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln

18,90 €

3-Gänge-Menü 36,90 €/ 4-Gänge-Menü 42,90 €

### Breite Nudeln in Roquefortsahne

mit Walnüssen, Ofenkürbis und Preiselbeerbirne

19,80 €

3-Gänge-Menü 37,80 €/ 4-Gänge-Menü 43,80 €

### Zitronen-Thymianpolenta

auf Tomatengemüse und karamellisiertem Ziegenfrischkäse

20,80 €

3-Gänge-Menü 38,80 €/ 4-Gänge-Menü 44,80 €

### Lasagne mit rotem Spitzkohl

dazu Pinienkerne und sautierte Strauchtomaten

21,50 €

3-Gänge-Menü 39,50 €/ 4-Gänge-Menü 45,50 €

### Hausgemachte Gnocchi in Steinpilzsahne

und herstlichem Gemüse

24,80 €

3-Gänge-Menü 42,80 €/ 4-Gänge-Menü 48,80 €

Für Menübestellungen beachten Sie bitte auch die vegetarischen Vorspeisen und Desserts auf den nachfolgenden Seiten unserer Speisekarte

---

# Saisonale Speisekarte

---

## Weinempfehlungen:

### 21 Cuvée Weiß trocken

aus Müller-Thurgau, Riesling und Cabernet blanc

Q.b.A. Weingut Engler Müllheim

0,25l/ Flasche 0,75l

5,90 €/ 16,50 €

### 22 Müllheimer Rosé trocken

Q.b.A. Weingut Engler Müllheim

0,25l/ Flasche 0,75l

6,50 €/ 17,50 €

## Vorspeisen:

### Wildkräutersalat in Honig-Balsamicodressing

mit Sesam und Croûtons

12,50 €

### Rote Bete in Walnussöl

mit Meerrettichcreme und Walnüssen

13,80 €

### Tranchen vom Kalbstafelspitz

in kalter Thunfisch-Kapernsauce

14,90 €

### Zanderfilet vom Grill

auf Senflinsen mit Kürbis

16,50 €

## Suppen:

### Cremsuppe vom Hokaido-Kürbis

mit Kernen und Croûtons

8,50 €

### Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

9,80 €

## Hauptgänge mit Fleisch:

### Coq au vin rouge

mit Rotkohl und Brägele

3-Gänge-Menü 37,80 €/ 4-Gänge-Menü 43,80 €

19,80 €

### Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse

3-Gänge-Menü 42,90 €/ 4-Gänge-Menü 48,90 €

24,90 €

## Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzragout von Wald und Wiese in Kräutersahne,  
Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle  
3-Gänge-Menü 43,80 € / 4-Gänge-Menü 49,80 €

25,80 €

## Hirschbraten in Wacholdersauce

mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und hausgemachten Spätzle  
3-Gänge-Menü 46,90 € / 4-Gänge-Menü 52,90 €

28,90 €

## Kalbsgeschnetzeltes in Roquefortsahne

mit Preiselbeerbirne, Ofenkürbis und gratinierten Kartoffeln  
3-Gänge-Menü 47,80 € / 4-Gänge-Menü 53,80 €

29,80 €

## Hauptgänge mit Fisch:

### Buntbarschfilet in Safransahne

mit sautierten Strauchtomaten und Risotto  
3-Gänge-Menü 40,80 € / 4-Gänge-Menü 46,80 €

22,80 €

### Heilbuttfilet vom Grill

mit frischen Tomaten und Mangold in Kokos, dazu gebratene Polenta  
3-Gänge-Menü 47,50 € / 4-Gänge-Menü 53,50 €

29,50 €

## Desserts:

### Heiß und Kalt

1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

5,90 €

### Crème brûlée

7,80 €

### Zweierlei Sorbet

mit Früchten der Saison

8,90 €

### Lavendel-Panna cotta

mit Heidelbeerkompott

9,80 €

### Mousse au Chocolat

mit Zwetschgenröster

10,50 €

### Zwetschgen-Tiramisu

11,50 €

### Dessert-Variation

13,90 €

### Ziegen-Frischkäse

mit Feigensenf

10,80 €

\*\*\*\*\*

## Einfach badisch und beliebt:

<b>Leberle sauer oder geröstet</b> mit Brägele	13,80 €
<b>Badisches Dreierlei</b> Wurstsalat (2,5), Bibiliskäse und Brägele	14,50 €
<b>Badisches Viererlei</b> Wurstsalat (2,5), Bibiliskäse, Brägele und ein Schnitzel vom Schwein	17,50 €
<b>Badisches Ochsenfleisch</b> mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	19,50 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Brägele vom Schwein vom Kalb	15,80 € 23,80 €
<b>Badischer Zwiebelrostbraten</b> mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	23,50 €

\*\*\*\*\*

## Steakkarte:

Schweinerückensteak	200 Gramm	15,80 €
Schweinefilet	200 Gramm	22,80 €
Putensteak	200 Gramm	17,80 €
Rinderhufsteak	200 Gramm	23,50 €
Rib Eye-Steak	250 Gramm	29,80 €

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:

<b>Wurstsalat</b> (2,5)	10,50 €
<b>Wurstsalat</b> (2,5) mit Brägele	13,50 €
<b>Elsässer Wurstsalat</b> (2,5)	11,80 €
<b>Elsässer Wurstsalat</b> (2,5) mit Brägele	14,80 €
<b>In Kräutern der Provence gratinierter Ziegenkäse</b> auf Knoblauch-Crostinis mit gemischten Salaten	13,90 €
<b>Salat „Café de Paris“</b> gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	15,80 €
<b>Salat/ Schnitzel</b> gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein	15,90 €
gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb	23,80 €
<b>Salat mit Fischfilets vom Grill</b> gemischte Blattsalate, drei verschiedenen Fischfilets vom Grill, Kräuterbutter und Sauce Rouille	25,80 €

\*\*\*\*\*

## Eiskarte:

<b>Eiskaffee</b> mit 2 Kugeln Vanilleeis, eisgekühltem Kaffee und Sahne	6,50 €
<b>Gemischtes Eis ohne Sahne</b> je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis	6,80 €
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit geschlagener Sahne	7,80 €
<b>Coup Danmark</b> 3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und geschlagener Sahne	8,50 €
<b>Nussbecher</b> je eine Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis mit Nüssen und geschlagener Sahne	9,50 €
<b>Zwetschgenbecher</b> je 1 Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis mit Zwetschgenröster, Zwetschgenbrand und geschlagener Sahne	10,80 €

\*\*\*\*\*