

Saisonale Speisekarte

Weinempfehlungen:

20 Müllheimer Sonnhalde

Weißburgunder & Chardonnay 3-Stern-Spätlese trocken
Weingut Engler Müllheim 0,25l/ Flasche 0,75l 7,90 €/ 21,80 €

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 gebräuten Weintrauben, Nüssen und Croûtons 12,80 €
mit gebräutem Speck und Croûtons 14,50 €

Rote Bete in Walnussöl

mit Meerrettichcreme und Walnüssen 13,80 €

Zanderfilet vom Grill

auf Senflinsen mit Kürbis 16,50 €

Suppen:

Cremesuppe vom Hokaido-Kürbis

mit Kernen und Croûtons 8,50 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch 9,80 €

Vegetarische Hauptgänge:

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

mit Gemüse und gebräuten 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 €

Hausgemachte Gnocchi in Steinpilzsahne

mit herbstlichem Gemüse 24,80 €
3-Gänge-Menü 42,80 €/ 4-Gänge-Menü 48,80 €

Hauptgänge mit Fleisch:

Coq au vin rouge

mit Rotkohl und Brätele

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 €

Gänsebraten mit Backpflaumenjus,

glasierten Maronen, Preiselbeerapfel und Kartoffelknödel

3-Gänge-Menü 53,00 € / 4-Gänge-Menü 59,00 €

35,00 €

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 €

Mousse au Chocolat

mit Zwetschgenröster

10,50 €

Zwetschgen-Tiramisu

11,50 €

Marzipan-Bratapfel

mit Zimtparfait

11,80 €

Dessert-Variation

13,90 €

Ziegen-Frischkäse

mit Feigensenf

10,80 €

Einfach badisch und beliebt:

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele	13,80 €
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	19,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Brägele vom Schwein vom Kalb	15,80 € 23,80 €
Badischer Zwiebelrostbraten 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:

In Kräutern der Provence gratinierter Ziegenkäse auf Knoblauch-Crostinis mit gemischten Salaten	13,90 €
Salat „Café de Paris“ gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	15,80 €
Salat/ Schnitzel gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb	15,90 € 23,80 €
Salat mit Fischfilets vom Grill gemischte Blattsalate, drei verschiedenen Fischfilets vom Grill, Kräuterbutter und Sauce Rouille	25,80 €

Eiskarte:

Gemischtes Eis ohne Sahne

je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis 6,80 €

Gemischtes Eis mit Sahne

je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit geschlagener Sahne 7,80 €

Coup Danmark

3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und geschlagener Sahne 8,50 €

Nussbecher

je eine Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis
mit Nüssen und geschlagener Sahne 9,50 €

Zwetschgenbecher

je 1 Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis
mit Zwetschgenröster, Zwetschgenbrand und geschlagener Sahne 10,80 €
