

Fisch & Meer

... den ganzen Monat Februar 2024 ...

Vorspeisen:

Bouillabaisse

mit Knoblauch-Croûtons und Sauce Rouille

13,50 €

Wildkräutersalat mit gegrillten Scampi

in Pinienkernbutter

17,50 €

Ceviche vom Thunfisch

mit Kalbfleisch und Avocado

18,90 €

Hauptspeisen:

Buntbarschfilet

in Safransahne

23,80 €

Doradenfilet

in Basilikum

26,50 €

Filet vom Wolfsbarsch

in grüner Kapern-Olivensauce

28,90 €

Filet vom Bachsaibling

in Zitronen-Mandelbutter

33,80 €

Medaillons vom Seeteufel und Heilbutt

in Noilly Prat-Beurre blanc

34,50 €

Lion vom Skrei

in Röstzwiebel-Senfbutterm

34,80 €

Mixed Grill von Edelfischen

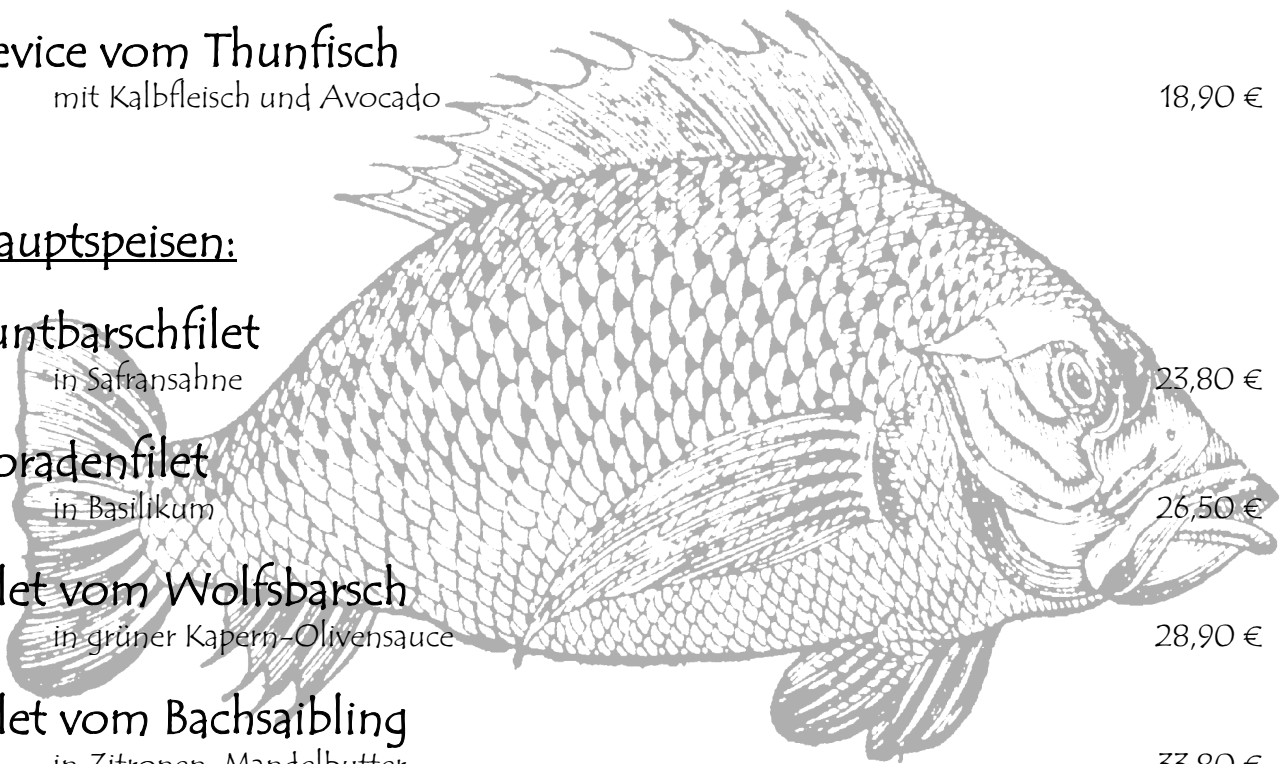
- für eine Person

37,50 €

- für zwei Personen

72,50 €

Zu allen Fischhauptgerichten (nicht zu den Miesmuscheln) servieren wir Schmorgemüse, Drillingskartoffeln und Risotto



Saisonale Speisekarte

Vorspeisen:

- Wildkräutersalat in Honig-Balsamicodressing**
mit geröstetem Sesam und Croûtons 13,50 €
- Chicorée-Gratin**
mit Ziegenfrischkäse und Apfel-Chutney 13,90 €
- Kalbstafelspitz**
an kalter Thunfischsauce 16,50 €

Suppen:

- Rote Bete-Consommé**
mit Meerrettichnocken 8,90 €
- Badische Flädlesuppe**
mit Ochsenfleisch 9,80 €

Vegetarische Hauptgänge:

- Pilzragout von Wald und Wiese**
mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln 18,90 €
3-Gänge-Menü 38,90 € / 4-Gänge-Menü 44,90 €
- Hausgemachte Gemüsemaultaschen**
mit Parmesansahne und sautierten Strauchtomaten 19,80 €
3-Gänge-Menü 39,80 € / 4-Gänge-Menü 45,80 €
- Zitronen-Thymianpolenta**
auf Tomatengemüse und karamellisiertem Ziegenfrischkäse 21,50 €
3-Gänge-Menü 41,50 € / 4-Gänge-Menü 47,50 €
- Hausgemachte Gnocchi in Steinpilzsahne**
mit herbstlichem Gemüse 24,80 €
3-Gänge-Menü 44,80 € / 4-Gänge-Menü 50,80 €

Hauptgänge mit Fleisch:

Hausgemachte Lammmaultaschen

mit Dattel-Chorizosauce und Gemüse

22,80 €

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

Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse

24,90 €

3-Gänge-Menü 44,90 € / 4-Gänge-Menü 50,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzragout von Wald und Wiese in Kräutersahne,

Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle

26,80 €

3-Gänge-Menü 46,80 € / 4-Gänge-Menü 52,80 €

Hirschbraten in Wacholdersauce

mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und hausgemachten Spätzle

31,50 €

3-Gänge-Menü 51,50 € / 4-Gänge-Menü 57,50 €

Desserts:

Heiß und Kalt

1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

6,50 €

Crème brûlée

8,90 €

Zweierlei Sorbet

mit Früchten der Saison

9,80 €

Mousse au Chocolat

mit Zwetschgenröster

11,50 €

Zwetschgen-Tiramisu

12,80 €

Tonkabohnen-Parfait

mit weißer Schokoladen-Birnencreme

13,80 €

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 €
Rib Eye-Steak	250 Gramm	32,80 €

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	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 1 Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis
mit Zwetschgenröster, Zwetschgenbrand und geschlagener Sahne 11,90 €
