

Saisonale Speisekarte

Vorspeisen:

Wildkräutersalat in Honig-Balsamicodressing mit geröstetem Sesam und Croûtons	13,50 €
Ofen-Tomatenfenchel mit Rucola und Peperoncino-Pecorino	13,90 €
Korsische Lammterriner mit rotem Dattel-Zwiebelconfit	15,80 €
Lachstatar an roter Pfeffer-Honigmarinade mit Zucchini-puffer	17,50 €

Suppen:

Frühlingssuppe mit gegrilltem Kräutersaitling	8,90 €
Provenzalische Gemüsesuppe mit Lammnocken	9,50 €
Badische Flädlesuppe mit Ochsenfleisch	10,80 €

Hauptgänge von vegetarisch bis Fisch:

Pilzragout von Wald und Wiese mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln 3-Gänge-Menü 38,90 € / 4-Gänge-Menü 45,90 €	18,90 €
Mit Bärlauch-Ricotta gefülltes Nudelblatt mit Ratatouillegemüse 3-Gänge-Menü 39,80 € / 4-Gänge-Menü 46,80 €	19,80 €
Zitronen-Thymianpolenta auf Tomatengemüse und karamellisiertem Ziegenfrischkäse 3-Gänge-Menü 41,50 € / 4-Gänge-Menü 48,50 €	21,50 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzragout von Wald und Wiese in Kräutersahne, Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle 3-Gänge-Menü 46,80 € / 4-Gänge-Menü 53,80 €	26,80 €
Buntbarschfilet an Bärlauchsahne mit sautierten Strauchtomaten und Polenta 3-Gänge-Menü 44,80 € / 4-Gänge-Menü 51,80 €	24,80 €
Wolfsbarschfilet in Oliven-Kapernbutter gebraten mit Tomatengemüse und Risotto 3-Gänge-Menü 49,80 € / 4-Gänge-Menü 56,80 €	29,80 €

Hauptgerichte mit Lamm:

Hausgemachte Lammaultaschen mit Dattel-Chorizosauce und Gemüse 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 €
Provenzalische Lammkeule mit Rataouillegemüse und gratinierten Kartoffeln 3-Gänge-Menü 49,80 € / 4-Gänge-Menü 56,80 €	29,80 €
Piccata vom Lamm mit Gemüse und hausgemachten Gnocchi 3-Gänge-Menü 52,80 € / 4-Gänge-Menü 59,80 €	32,80 €
Lamm vom Grill und aus dem Ofen mit Gemüse und Polenta 3-Gänge-Menü 54,90 € / 4-Gänge-Menü 61,90 €	34,90 €
Lammrücken mit Dattel-Chorizo-Schmelze dazu Gemüse und Polenta 3-Gänge-Menü 57,50 € / 4-Gänge-Menü 64,50 €	37,50 €

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 Riesling-Birne	11,50 €
Zwetschgen-Tiramisu	12,80 €
Walnuss-Nougatparfait mit Riesling-Birne	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 €
