

Saisonale Speisekarte

Aperitifempfehlungen:

Winzersekt mit Likör vom roten Weinberg-Pfirsich 6,80 €

Crodino Spritz/ alkoholfrei
Crodino bitter, Soda, Orange, Minze 5,50 €

Vorspeisen:

Feldsalat im Kürbiskern dressing
mit gebratenen Weintrauben, Nüssen und Croûtons 11,80 €
mit gebratenem Speck, Weintrauben und Croûtons 13,50 €
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse und Ofenkürbis 13,80 €

Gebratenes Zanderfilet
auf Senf-Kürbis-Linsen 14,90 €

Suppen:

Cremesuppe vom Hokaido-Kürbis
mit Kernen, Croûtons und Kürbiskernöl 7,80 €

Badische Flädlesuppe
mit Ochsenfleisch 8,90 €

Hauptgänge:

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne
mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln 16,80 €
3-Gänge-Menü 33,80 € / 4-Gänge-Menü 39,80 €

Kürbisknöpfe in Blauschimmelkäsesauce
mit Preiselbeerbirne, Hokaido-Ofenkürbisspalten und Walnüssen 18,90 €
3-Gänge-Menü 35,90 € / 4-Gänge-Menü 41,90 €

Kürbislasagne
mit Hokaido-Ofenkürbis und Ziegenfrischkäse 19,50 €
3-Gänge-Menü 36,50 € / 4-Gänge-Menü 42,50 €

Wildschweinbratwürste in Wacholdersauce 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 40,80 €/ 4-Gänge-Menü 46,80 €	22,80 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzragout von Wald und Wiese in Kräutersahne dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle 3-Gänge-Menü 42,80 €/ 4-Gänge-Menü 48,80 €	24,80 €
Hirschkeule in Wacholdersauce mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kürbisknöpfe 3-Gänge-Menü 46,90 €/ 4-Gänge-Menü 52,90 €	28,90 €
Rehragout in Hagebuttensauce mit Rotkohl und Kürbisknöpfe 3-Gänge-Menü 47,80 €/ 4-Gänge-Menü 53,80 €	29,80 €
Gänsebraten mit Backpflaumenjus glasierten Maronen, Preiselbeerapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel 3-Gänge-Menü 53,00 €/ 4-Gänge-Menü 59,00 €	35,00 €
Zander in Spätburgunder mit Specklinsen und Butternudeln 3-Gänge-Menü 41,80 €/ 4-Gänge-Menü 47,80 €	23,80 €
Heilbuttfilet mit gegrillten Kräutersaitlingen und Kürbis-Risotto 3-Gänge-Menü 45,50 €/ 4-Gänge-Menü 51,50 €	27,50 €
<u>Desserts:</u>	
Heiß und Kalt 1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso	5,80 €
Crème brûlée	7,20 €
Zweierlei Sorbet mit Früchten der Saison	8,90 €
Mohnmousse mit Zwetschgenröster	9,50 €
Mousse au Chocolat mit Cassis-Zwetschge	9,80 €
Ziegen-Frischkäse mit Feigensenf	10,50 €
Lavendel-Parfait mit Rotwein-Birne	10,80 €
Dessert-Variation	13,50 €

Einfach badisch und beliebt:

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele	12,80 €
Badisches Dreierlei Wurstsalat, Bibiliskäse und Brägele	13,90 €
Badisches Viererlei Wurstsalat, Bibiliskäse, Brägele und ein Schnitzel vom Schwein	16,80 €
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	18,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Brägele vom Schwein vom Kalb	13,80 € 21,80 €
Badischer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	22,50 €

Steakkarte:

Schweinerückensteak	200 Gramm	15,80 €
Schweinefilet	200 Gramm	20,80 €
Putensteak	200 Gramm	16,80 €
Rinderhufsteak	200 Gramm	22,50 €
Rib Eye-Steak	250 Gramm	29,80 €

Zu den Steaks servieren wir
- Kräuterbutter und einen großen gemischten Salat

oder

- Pfeffersauce, gratinierte Kartoffeln und einen kleinen gemischten Salat

Salatkarte:

Wurstsalat/ Wurstsalat mit Brägele	10,50 €/ 13,50 €
Elsässer Wurstsalat/ Elsässer Wurstsalat mit Brägele	11,80 €/ 14,80 €
In Kräutern der Provence gratinierter Ziegenkäse auf Knoblauch-Crostinis mit gemischten Salaten	13,90 €
Salat „Café de Paris“ gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	14,80 €
Salat/ Schnitzel gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein	13,80 €
gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb	21,80 €

Eiskarte:

Gemischtes Eis ohne Sahne je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis	5,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit geschlagener Sahne	6,90 €
Coup Danmark 3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und geschlagener Sahne	7,80 €
Nussbecher je eine Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis mit Nüssen und geschlagener Sahne	8,90 €
Schwarzwaldbecher 2 Kugeln Vanille- und eine Kugel Schokoladeneis mit Sauerkirschkompott, Kirschwasser und geschlagener Sahne	9,80 €
