

Saisonale Speisekarte

Aperitif- und Weinempfehlungen:

Lillet Wild Berry Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren 7,50 €

Sommerweine vom Weingut Engler Müllheim

21 Cuvée weiß trocken	0,25l/ Flasche 0,75l	6,50 € / 18,90 €
22 Cuvée Rosé trocken	0,25l/ Flasche 0,75l	6,50 € / 18,90 €
19 Cuvée Rot trocken	0,25l/ Flasche 0,75l	6,80 € / 19,80 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat in Honig-Balsamico-Dressing
mit Sesam und Croûtons 13,50 €

Salat von Strauchtomaten und Mozzarella
in Basilikummarinade 14,50 €

Kalbstafelspitz
mit kalter Thunfisch-Kapernsauce 16,50 €

Tartar vom gebeizten Orangenlachs
mit Gurke und geräuchertem Forellenfilet 18,90 €

Suppen:

Fruchtige gelbe Parikasuppe
mit Tomaten-Avocadosalsa 8,50 €

Gazpacho
mit gehobeltem Parmesan und Knoblauch-Croûtons 8,90 €

Badische Flädlesuppe
mit Ochsenfleisch 10,80 €

Provenzalische Fischsuppe
mit Tapenaden-Croûtons und Sauce Rouille 14,90 €

Hauptgänge:

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne
mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln 18,90 €
3-Gänge-Menü 38,90 € / 4-Gänge-Menü 45,90 €

Karamellisierter Ziegenfrischkäse
mit Tomatengemüse und Oliven-Thymian-Polenta 19,80 €
3-Gänge-Menü 39,80 € / 4-Gänge-Menü 46,80 €

Provenzalisches Huhn mit Ratatouillegemüse und gratinierten Kartoffeln 3-Gänge-Menü 41,50 €/ 4-Gänge-Menü 48,50 €	21,50 €
Hausgemachte Lamm-Maultaschen mit Dattel-Chorizosauce und Pfannengemüse 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 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzragout in Thymiansahne, Gemüse und Spätzle 3-Gänge-Menü 47,50 €/ 4-Gänge-Menü 54,50 €	27,50 €
Saltimbocca auf Schmelztomaten mit Spinat-Tagliatelle 3-Gänge-Menü 48,90 €/ 4-Gänge-Menü 55,90 €	28,90 €
Buntbarsch in Safransahne mit sautierten Strauchtomaten und Risotto 3-Gänge-Menü 43,80 €/ 4-Gänge-Menü 50,80 €	23,80 €
Doradofilet vom Grill mit Tapenadebutter, Ratatouillegemüse und Risotto 3-Gänge-Menü 45,80 €/ 4-Gänge-Menü 52,80 €	25,80 €
Gegrillte Scampi, Chorizo und gehobelter Parmesan auf Orangen-Fenchel-Tagliatelle 3-Gänge-Menü 47,50 €/ 4-Gänge-Menü 54,50 €	27,50 €
Mixed Grill von Edelfischen mit Tomatengemüse und Polenta 3-Gänge-Menü 57,50 €/ 4-Gänge-Menü 64,50 €	37,50 €
<u>Desserts:</u>	
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 Maraschino-Erdbeeren	11,50 €
Vanille-Panna cotta mit Erdbeer-Rhabarbergrütze	12,50 €
Erdbeer-Tiramisu	12,80 €
Dessert-Variation	14,90 €
Ziegen-Frischkäse mit Feigensenf	11,80 €

Einfach badisch und beliebt:

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele	14,90 €
Badisches Dreierlei Wurstsalat, Bibiliskäse und Brägele	16,50 €
Badisches Viererlei Wurstsalat, Bibiliskäse, Brägele und ein paniertes Schnitzel vom Schwein	17,80 €
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:

Wurstsalat/ Wurstsalat mit Brägele	11,80 €/ 14,90 €
Elsässer Wurstsalat/ elsässer Wurstsalat mit Brägele	12,90 €/ 16,50 €
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:

Eiskaffee

Mit 2 Kugeln Vanilleeis, eisgekühltem Kaffee und Sahne 7,20 €

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 €

Erdbeer-Rhabarberbecher

2 Kugeln Vanille- und eine Kugel Erdbeereis
mit Erdbeer-Rhabarbergrütze und geschlagener Sahne 11,90 €
