

Saisonale Speisekarte

Aperitifempfehlungen:

Winzersekt mit Likör vom roten Weinberg-Pfirsich 6,90 €

Crodino Spritz/ alkoholfrei
Crodino bitter, Soda, Orange, Minze 5,90 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat in Honig-Balsamicodressing
mit Sesam und Croûtons 12,50 €

Karamellisierter Ziegenfrischkäse
mit Wildkräutersalat in Honig-Balsamicodressing 14,80 €

Suppen:

Rote Bete-Suppe
mit geriebenem Meerrettich, Walnüssen und Apfel 7,80 €

Badische Flädlesuppe
mit Ochsenfleisch 8,90 €

Wildconsommé
mit Trüffelklößchen 10,80 €

Hauptgänge:

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne
mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln 16,80 €
3-Gänge-Menü 34,80 € / 4-Gänge-Menü 40,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce
auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse 22,80 €
3-Gänge-Menü 40,80 € / 4-Gänge-Menü 46,80 €

Medaillons vom Schweinefilet
mit Pilzragout von Wald und Wiese in Kräutersahne
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle 24,80 €
3-Gänge-Menü 42,80 € / 4-Gänge-Menü 48,80 €

Badische Ochsenbäckle
mit karamellisierten Schalotten, Rotkohl und Brätele 28,90 €
3-Gänge-Menü 46,90 € / 4-Gänge-Menü 52,90 €

Rehragout in Hagebuttensauce
mit Rotkohl und Spätzle 29,80 €
3-Gänge-Menü 47,80 € / 4-Gänge-Menü 53,80 €

Desserts:

Heiß und Kalt
1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso 5,90 €

Crème brûlée 7,50 €

Zweierlei Sorbet
mit Früchten der Saison 8,90 €

Vanille-Panna cotta
mit Blutorangen 9,50 €

Mousse au Chocolat
mit Cassis-Zwetschge 9,80 €

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis 10,50 €

Ziegen-Frischkäse
mit Feigensenf 10,80 €

Dessert-Variation 13,90 €

Einfach badisch und beliebt:

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele	12,80 €
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	18,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Brägele vom Schwein	13,80 €
vom Kalb	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:

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 €
