

Saisonale Speisekarte

Angebot an hochwertigen Weinen im Monat März bis Ostern 2023:

20 Müllheimer Sonnhalde

Weißburgunder & Chardonnay 3-Stern Spätlese trocken
Weingut Engler Müllheim 0,25l
Flasche 0,75l

7,90 €
21,80 €

18 Müllheimer Sonnhalde

Pinot Noir 4-Stern Auslese trocken
Weingut Engler Müllheim 0,25l
Flasche 0,75l

9,80 €
27,50 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat in Honig-Balsamicodressing

mit Sesam und Croûtons

12,50 €

Karamellierter Ziegenfrischkäse

mit Wildkräutersalat in Honig-Balsamicodressing

14,80 €

Wildkräutersalat mit gegrillten Scampi

in Pinienbutter

16,50 €

Suppen:

Rote Bete-Suppe

mit geriebenem Meerrettich, Walnüssen und Apfel

7,80 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

8,90 €

Hummer Bisque

mit Garnele

13,50 €

Hauptgänge:

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln
3-Gänge-Menü 34,80 € / 4-Gänge-Menü 40,80 €

16,80 €

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 €

Badische Ochsenbäckle

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

28,90 €

Rehragout in Hagebuttensauce

mit Rotkohl und Spätzle
3-Gänge-Menü 47,80 € / 4-Gänge-Menü 53,80 €

29,80 €

Filet vom schwarzen Heilbutt in Beurre blanc

mit Schmorgemüse, Drillingskartoffeln und Risotto
3-Gänge-Menü 49,80 € / 4-Gänge-Menü 55,80 €

31,80 €

Mixed Grill von Edelfischen

mit Schmorgemüse, Drillingskartoffeln und Risotto
3-Gänge-Menü 53,00 € / 4-Gänge-Menü 59,00 €

35,00 €

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	13,50 €
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	19,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Brägele vom Schwein	14,80 €
vom Kalb	22,80 €
Badischer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	22,80 €

Steakkarte:

Schweinerückensteak	200 Gramm	15,80 €
Schweinefilet	200 Gramm	21,80 €
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	14,80 €
gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb	22,80 €

Eiskarte:

Gemischtes Eis ohne Sahne

je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis 6,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne

je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit geschlagener Sahne 7,50 €

Coup Danmark

3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und geschlagener Sahne 8,20 €

Nussbecher

je eine Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis
mit Nüssen und geschlagener Sahne 9,50 €

Zwetschgenbecher

je 1 Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis
mit Zwetschgenkompott, Zwetschgenbrand
und geschlagener Sahne 10,80 €
