Saisonale Speisekarte

Aperitif- und Weinempfehlungen:

Ingwer-Zimt-Spritz
Inger, Zimt, Tonic und Rosmarin/ alkoholfrei — 6,90 €

Winter-Spritz
mit Aperol, Zimt, Apfel, Orange und Secco — 7,80 €

22 Riesling
Les Caves d'Enfer
Maison Kuehn/ Alsace — 0,25l/ Flasche 0,75l — 11,50 €/ 32,50 €

20 Pinot Noir im Barrique gereift
Müllheimer Reggenhag trocken
Weingut Engler/ Müllheim — 0,25l/ Flasche 0,75l — 12,50 €/ 35,00 €

Vorspeisen:

Feldsalat an Kürbiskerndressing
mit gebratenen Weintrauben, Nüssen und Croûtons — 14,90 €
mit gebratenem Speck, Weintrauben und Croûtons — 16,80 €
mit hausgebeiztem Lachs und Senf-Dillsauce — 18,90 €

Ofenkürbis
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse — 15,90 €

Ententerrine
mit Rote Bete-Carpaccio und Preiselbeer-Sauerkirschkompott — 17,80 €

Suppen:

Cremesuppe vom Hokaidokürbis
mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Croûtons — 9,80 €

Badische Flädlesuppe
mit Ochsenfleisch — 12,50 €

Goulaschsuppe
vom heimischen Wild — 13,50 €

Vegetarische Hauptgerichte:

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

Hausgemachte Gnocchi in Roquefortsahne
mit Ofenkürbis, Walnüssen und Preiselbeeren — 21,50 €
3-Gänge-Menü 41,50 €/ 4-Gänge-Menü 48,50 €

Kürbis-Lasagne
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse — 22,80 €
3-Gänge-Menü 42,80 €/ 4-Gänge-Menü 49,80 €

Hauptgerichte mit Fleisch:

Coq au Vin 19,80 €
mit Rotkohl und Brägele
3-Gänge-Menü 39,80 €/ 4-Gänge-Menü 46,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce 23,80 €
auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse
3-Gänge-Menü 43,80 €/ 4-Gänge-Menü 50,80 €

Medaillons vom Schweinefilet 27,80 €
mit Pilzragout in Thymiansahne
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle
3-Gänge-Menü 47,80 €/ 4-Gänge-Menü 54,80 €

Rehragout zart geschmort 32,50 €
in Rotwein-Wacholder mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle
3-Gänge-Menü 52,50 €/ 4-Gänge-Menü 59,50 €

Hirschbraten in Lebkuchenjus 34,80 €
mit Preiselbeerapfel, Rotkohl und Kartoffelklößen
3-Gänge-Menü 54,80 €/ 4-Gänge-Menü 61,80 €

Barbarie-Flugentenbraten aus dem Ofen 35,00 €
mit Backpflaumenjus, Preiselbeerapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel
3-Gänge-Menü 55,00 €/ 4-Gänge-Menü 62,00 €

Gänsebraten (nur auf Vorbestellung) 47,50 €
mit Backpflaumenjus, Preiselbeerapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel
3-Gänge-Menü 67,50 €/ 4-Gänge-Menü 74,50 €

Hauptgerichte mit Fisch:

Forellenfilet in Mandelbutter gebraten 24,80 €
mit saisonalem Gemüse und Petersilienkartoffeln
3-Gänge-Menü 44,80 €/ 4-Gänge-Menü 51,80 €

Filet vom schwarzen Heilbutt 32,50 €
an Sauce Beurre blanc mit Mangold-Risotto
3-Gänge-Menü 52,50 €/ 4-Gänge-Menü 59,50 €

Desserts:

Heiß und Kalt 6,80 €
1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

Crème brûlée 8,90 €

Zweierlei Sorbet 10,50 €
mit Früchten der Saison

Apfelstrudel mit steirischem Kürbiskernöl 10,80 €
und Vanilleeis

Zwetschgen-Tiramisu 12,50 €

Mousse au Chocolat 12,80 €
mit Zwetschgenröster

Birne in Rotwein 12,90 €
mit Walnussparfait

Dessert-Variation 14,90 €

Ziegen-Frischkäse 11,80 €
mit Feigensenf

****

Einfach badisch und beliebt:

Leberle sauer oder geröstet
mit Brägele 16,90 €

Badisches Ochsenfleisch
mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren 23,50 €

Schnitzel „Wiener Art" mit Brägele
vom Schwein 18,90 €
vom Kalb 29,80 €

Badischer Zwiebelrostbraten
mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle 29,50 €

****

Salatkarte:

Mit Thymian-Honig gratinierter Ziegenkäse
auf Crostinis mit Feldsalat an Kürbiskerndressing 16,80 €

Salat „Café de Paris"
gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen 18,50 €

Salat/ Schnitzel
gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein 18,90 €
gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb 29,80 €

Bunt gemischte Blatt- und Rohkostsalate
- **mit Schweinerückensteak 200 Gramm**, dazu Kräuterbutter 18,50 €
- **mit Putensteak 200 Gramm**, dazu Kräuterbutter 21,50 €
- **mit Schweinefilet 200 Gramm**, dazu Kräuterbutter 23,80 €
- **pmit Rinderhuftsteak 200 Gramm**, dazu Kräuterbutter 26,90 €
- **mit Rib Eye-Steak 250 Gramm**, dazu Kräuterbutter 31,50 €

oder bestellen Sie die obigen Steaks mit Pfeffersauce,
gratinierten Kartoffeln und einem Beilagensalat zu einem Aufpreis von 3,00 €

****