

Menü 1

Badische Flädlekraftbrühe € 3,70

Salatteller € 4,10

*Zarter Krustenbraten vom Schwein, Saisongemüse,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten* € 14,20

Gemischtes Eis mit Sahne € 4,20

Menü 2

Kräuterrahmsuppe € 4,00

Bunter Salatteller € 4,10

*Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“
oder Rahmschnitzel* € 13,50
Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Saisongemüse

Gratinierte Früchte mit hausgemachtem Sorbet € 5,00

Menü 3

Badische Kartoffelsuppe mit Croutons € 3,90

Gemischte Blattsalate mit Sonnenblumenkernen € 4,10

Gefüllte Kalbsbrust € 14,50
*an feiner Rahmsauce, frisches Gemüse vom Markt
Kroketten und hausgemachte Kräuterspätzle*

Eisteller mit frischen Früchten und Sahne € 4,90

Menü 4

| | |
|--|---------|
| <i>Minestrone</i> | € 4,20 |
| *** | |
| <i>Knackiger Salatteller an Estragonessig mit eingelegtem Schafskäse</i> | € 5,20 |
| *** | |
| <i>Saltimbocca, feines Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und frischem Salbei, Gemüsenudeln und Limonensauce</i> | € 17,20 |
| *** | |
| <i>Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten garniert</i> | € 5,20 |

Menü 5

| | |
|---|---------|
| <i>Ragout fin im Pastetchen</i> | € 7,80 |
| *** | |
| <i>Bunter Salatteller</i> | € 4,10 |
| *** | |
| <i>Gegrillte Lammsteaks an Knoblauch - Thymianjus, Bohngemüse und Kartoffelgratin</i> | € 16,90 |
| *** | |
| <i>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Eis und Sahne</i> | € 5,00 |

Menü 6

| | |
|---|---------|
| <i>Kraftbrühe mit Markklößchen</i> | € 3,70 |
| *** | |
| <i>Salatteller</i> | € 4,10 |
| *** | |
| <i>Kalbsbraten mit frischen Champignons, Gemüse der Saison, Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Kroketten</i> | € 15,80 |
| *** | |
| <i>Pfirsich Melba</i> | € 4,90 |

Menü 7

Kraftbrühe mit Eierstich € 3,70

Bunter Salatteller € 4,10

Schweinefilet im Blätterteig € 16,90
mit Sauce hollandaise, Gemüse der Saison
hausgemachte Spätzle und Pommes dauphines

Vanilleeis mit heißen Beeren und Sahne € 5,00

Menü 8

Gebratener Lachs auf Gemüsenudeln € 8,90
an Safransauce

Bunter Salatteller € 4,10

Hähnchenbrustfilet in Rieslingrahm € 14,20
serviert auf Blattspinat und Sesamschupfnudeln

Crème Brûlée mit marinierten Früchten € 5,20

Menü 9

Aufgeschlagene Kräuterrahmsuppe mit Lachsklößchen € 4,50

Bunte Blattsalate € 4,10
mit gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Schweinefilet an fruchtiger Calvadosrahmsauce, € 15,30
Marktgemüse, Kroketten und hausgemachte Spätzle

Marinierter Obstsalat, Früchte- und Vanilleeis mit Sahne € 4,80

Menü 10

Blattsalat mit mariniertem Renchtäler Rahmkäse € 5,20

Festtagssuppe € 4,00

Schweinefilet in Champignonrahm € 15,30
Gemüseallerlei, hausgemachte Spätzle und Kartoffelrösti

Schwarzwaldteller € 5,00

Menü 11

Gemischte Blattsalate mit Schwarzwälder Schinken € 5,20
und gerösteten Sonnenblumenkernen

Geflügelkraftbrühe mit Kräuterklößchen € 4,20

Zartes Hähnchenbrüstchen mit Spinat-Frischkäsefüllung € 14,40
auf Tomatenwürfel und Basilikumnudeln

Hausgemachtes Mango-Maracujasorbet € 5,10
an einer Weinschaumsauce

Menü 12

Tomatenkraftbrühe mit Steinpilzravioli € 4,20

Blattsalate mit gefüllten Tafelspitzröllchen und Pesto € 7,40

Glasierte Poulardenbrust in Estragonrahm, € 14,40
Gemüse, Basmatireis und Schupfnudeln

Beerenallerlei mit Panna Cotta € 4,90

Menü 13

*Zanderklößchen auf Blattspinat
an Hummersauce und schwarze Nudeln* € 9,20

Klare Kraftbrühe mit Estragonklößchen € 4,30

*Poulardenbrust im Pilzmantel
mit Zucchini Gemüse und Tagliatelle* € 15,20

Limonen - Joghurttimbal mit Johannisbeeren € 4,90

Menü 14

Klare Zitronengrassuppe mit Geflügelklößchen € 4,40

Bunter Salatteller € 4,10

*Kalbsrückensteak mit frischen Champignons in Rahm,
Gemüse der Saison, Mandelkroketten
und hausgemachte Spätzle* € 18,60

Himbeersorbet mit Früchten und einer Dattelcreme € 5,40

Menü 15

*Frische Blattsalate mit Gemüse-Tempura
und Quarkdipp* € 5,90

Zucchini cremesuppe mit Carpaccio vom Lamm € 4,90

*Filet vom Lachs in Schnittlauchsauce
mit Brokkoli und Dampfkartoffeln* € 16,90

Marmoriertes Mousse au chocolat mit Früchten garniert € 5,20

Menü 16

| | |
|---|---------|
| <i>Badische Schneckensuppe - überbacken -</i> | € 5,50 |
| *** | |
| <i>Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum an knackigen Blattsalaten</i> | € 5,70 |
| *** | |
| <i>Schweinefilet im Mangold- o. Wirsingblatt Gemüseragout und Kartoffelgratin</i> | € 15,90 |
| *** | |
| <i>Eingelegte Zitrusfrüchte mit Cassissorbet</i> | € 5,40 |

Menü 17

| | |
|--|---------|
| <i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i> | € 6,80 |
| *** | |
| <i>Brokkolicremesuppe</i> | € 3,90 |
| *** | |
| <i>Rehbraten „Baden Baden“ mit Apfelrotkraut, hausgemachten Spätzle und Serviettenknödel</i> | € 19,90 |
| *** | |
| <i>Pistazieneis an einer Weinschaumsauce</i> | € 5,20 |

Menü 18

| | |
|---|---------|
| <i>Feinschmeckersalat mit Leckereien von Fleisch und Fisch</i> | € 10,90 |
| *** | |
| <i>Tomatecremesuppe mit Sahnehaube</i> | € 4,00 |
| *** | |
| <i>Rinderlende an grüner Pfeffersauce, mit Speckbohnen und Kartoffelrösti</i> | € 19,80 |
| *** | |
| <i>Kirschwasserbömbchen mit Kirschkompott und Sahne</i> | € 5,00 |

Menü 19

Tomatenkraftbrühe mit gebackenem Salbei € 4,80

Sahnepfifferlinge im Kräuterflädle € 8,90

*Hirschmedaillons an Sauerkirschsauce,
mit feinem Gemüse, Serviettenknödel und Spätzle* € 19,20

Walnußeis auf Bottenauer Zwetschgenkompott € 4,90

Menü 20

*Hechtklößchen auf bunten Nudeln
und Hummersauce* € 8,90

Frische Blattsalate mit Sprossen und Körnern € 4,30

*Kalbsfilet in Pfifferlingrahmsauce,
Gemüseallerlei, Pommes dauphines
und hausgemachte Spätzle* € 21,20

Geeister Apfel an einer Mandelsabayon € 5,20

Menü 21

Geflügelkraftbrühe mit Pilzravioli € 4,40

*Lachsfilet auf Basilikumnudeln
und Rieslingsauce* € 8,90

*Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten,
mit Sauce Béarnaise, Bohnengemüse und Kartoffelgratin* € 18,70

*Mousse au Chocolat mit Haselnußeis
und Orangensalat* € 5,40

Menü 22

*Bunte Blattsalate mit gebratenem Lachs
an Kräutervinaigrette und gerösteten Kernen* € 9,20

*Filet vom Kalb mit Kräutern im Strudelteig
an Morchelrahm
glaciertes Gemüse und Schupfnudeln* € 22,50

Fruchtig –Frische Dessertvariation € 5,60

Menü 23

Salatteller € 4,10

*Ragout von Edelfischen
auf Kartoffelrösti* € 8,90

*Tournedos vom Rind unter der Kräuterkruste,
Rotweinschalotten, Brokkoli und Kartoffelgratin* € 19,20

Warm - kalte Dessertkreation nach Jahreszeit € 6,20

Menü 24

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Blattsalat € 5,80

Schaumsuppe von Edelfischen mit Garnelen € 6,80

*Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce
mit Apfelrotkraut und Schupfnudeln* € 17,50

*Warmer Nougatknödel mit Vanillesauce
und Haselnusseis* € 5,80

Menü 25

| | |
|--|---------|
| <i>Melonenschiffchen mit Parmaschinken</i> | € 6,90 |
| *** | |
| <i>Gebratene Rotbarbenfilets auf grünen Berglinsen</i> | € 8,90 |
| *** | |
| <i>Lammrückenfilet unter der Schalotten - Senfkruste mit Ratatouille und Kartoffelgratin</i> | € 19,40 |
| *** | |
| <i>Mokkamousse auf mariniertem Orangensalat</i> | € 5,90 |

Fischmenü 1

| | |
|--|---------|
| <i>Mit Dill gebeizter Lachs an Rösti und Kräuterquark</i> | € 8,60 |
| *** | |
| <i>Zanderklößchen auf Thymian-Steckrüben</i> | € 8,90 |
| *** | |
| <i>Viktoriabarschfilet unter der Kartoffelkruste mit tourniertem Gemüse und Kräutersauce</i> | € 17,50 |
| *** | |
| <i>Variation hausgemachter Sorbets mit Früchten garniert</i> | € 5,40 |

Fischmenü 2

| | |
|---|---------|
| <i>Aufgeschlagene Kräuterschaumsuppe mit Fischklößchen</i> | € 4,70 |
| *** | |
| <i>Gebratenes Forellenfilet an Rieslingsauce und Petersilienkartoffel</i> | € 8,80 |
| *** | |
| <i>Lachsfilet gefüllt mit Mozzarella und Parmaschinken, dazu hausgemachte schwarzen Nudeln und Basilikumsauce</i> | € 17,50 |
| *** | |
| <i>Warme Dampfknudel in Marzipan - Amarettosauce</i> | € 5,20 |