

Menü 1

Badische Flädlekraftbrühe € 4,40

Salatteller € 4,80

*Zarter Krustenbraten vom Schwein, Saisongemüse,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten* € 14,80

Gemischtes Eis mit Sahne € 4,80

Menü 2

Kräuterrahmsuppe € 4,80

Bunter Salatteller € 4,80

*Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“
oder Rahmschnitzel* € 13,90
Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Saisongemüse

Gratinierte Früchte mit hausgemachtem Sorbet € 5,80

Menü 3

Badische Kartoffelsuppe mit Croutons € 4,60

Gemischte Blattsalate mit Sonnenblumenkernen € 4,80

Gefüllte Kalbsbrust € 15,60
*an feiner Rahmsauce, frisches Gemüse vom Markt
Kroketten und hausgemachte Kräuterspätzle*

Eisteller mit frischen Früchten und Sahne € 5,50

Menü 4

<i>Minestrone</i>	€ 5,00

<i>Knackiger Salatteller an Estragonessig mit eingelegtem Schafskäse</i>	€ 7,40

<i>Saltimbocca, feines Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und frischem Salbei, Gemüsenudeln und Limonensauce</i>	€ 19,20

<i>Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten garniert</i>	€ 6,20

Menü 5

<i>Ragout fin im Pastetchen</i>	€ 8,80

<i>Bunter Salatteller</i>	€ 4,80

<i>Geschmorte Lammkeule an Knoblauch - Thymianjus, Bohnengemüse und Kartoffelgratin</i>	€ 18,90

<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Eis und Sahne</i>	€ 6,00

Menü 6

<i>Kraftbrühe mit Markklößchen</i>	€ 4,40

<i>Salatteller</i>	€ 4,80

<i>Kalbsbraten mit frischen Champignons, Gemüse der Saison, Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Krokette</i>	€ 17,60

<i>Pfirsich Melba</i>	€ 5,60

Menü 7

Kraftbrühe mit Eierstich € 4,40

Bunter Salatteller € 4,80

Schweinefilet im Blätterteig € 18,40
mit Sauce hollandaise, Gemüse der Saison
hausgemachte Spätzle und Pommes dauphines

Vanilleeis mit heißen Beeren und Sahne € 5,80

Menü 8

Gebratener Lachs auf Gemüsenudeln € 9,90
an Safransauce

Bunter Salatteller € 4,80

Hähnchenbrustfilet in Rieslingrahm € 14,90
serviert auf Blattspinat und Sesamschupfnudeln

Crème Brûlée mit marinierten Früchten € 6,60

Menü 9

Aufgeschlagene Kräuterrahmsuppe mit Lachsklößchen € 5,60

Bunte Blattsalate € 4,80
mit gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Schweinefilet an fruchtiger Calvadosrahmsauce, € 16,90
Marktgemüse, Kroketten und hausgemachte Spätzle

Marinierter Obstsalat, Früchte- und Vanilleeis mit Sahne € 5,20

Menü 10

Blattsalat mit mariniertem Renchtäler Rahmkäse € 6,90

Festtagssuppe € 4,80

Schweinefilet in Champignonrahm € 16,90
Gemüseallerlei, hausgemachte Spätzle und Kartoffelrösti

Schwarzwaldteller € 5,80

Menü 11

Gemischte Blattsalate mit Schwarzwälder Schinken € 6,40
und gerösteten Sonnenblumenkernen

Geflügelkraftbrühe mit Kräuterklößchen € 5,00

Zartes Hähnchenbrüstchen mit Spinat-Frischkäsefüllung € 15,90
auf Tomatenwürfel und Basilikumnudeln

Hausgemachtes Mango-Maracujasorbet € 6,00
an einer Weinschaumsauce

Menü 12

Tomatenkraftbrühe mit Steinpilzravioli € 4,80

Blattsalate mit gefüllten Tafelspitzröllchen und Pesto € 8,90

Glasierte Poulardenbrust in Estragonrahm, € 15,90
Gemüse, Basmatireis und Schupfnudeln

Beerenallerlei mit Panna Cotta € 6,00

Menü 13

*Zanderklößchen auf Blattspinat
an Hummersauce und schwarze Nudeln* € 9,90

Klare Kraftbrühe mit Estragonklößchen € 5,00

*Poulardenbrust im Pilzmantel
mit Zucchini Gemüse und Tagliatelle* € 16,60

Limonen - Joghurttimbal mit Johannisbeeren € 6,00

Menü 14

Klare Zitronengrassuppe mit Geflügelklößchen € 5,50

Bunter Salatteller € 4,80

*Kalbsrückensteak mit frischen Champignons in Rahm,
Gemüse der Saison, Mandelkroketten
und hausgemachte Spätzle* € 19,90

Himbeersorbet mit Früchten und einer Dattelcreme € 6,80

Menü 15

*Frische Blattsalate mit Gemüse-Tempura
und Quarkdipp* € 7,80

Zucchini cremesuppe mit Carpaccio vom Lamm € 6,80

*Filet vom Lachs in Schnittlauchsauce
mit Brokkoli und Dampfkartoffeln* € 17,90

Marmoriertes Mousse au chocolat mit Früchten garniert € 6,50

Menü 16

<i>Badische Schneckensuppe - überbacken -</i>	€ 6,60

<i>Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum an knackigen Blattsalaten</i>	€ 7,60

<i>Schweinefilet im Mangold- o. Wirsingblatt Gemüseragout und Kartoffelgratin</i>	€ 17,90

<i>Eingelegte Zitrusfrüchte mit Cassissorbet</i>	€ 6,80

Menü 17

<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i>	€ 7,80

<i>Brokkolicremesuppe</i>	€ 4,80

<i>Rehbraten „Baden Baden“ mit Apfelrotkraut, hausgemachten Spätzle und Serviettenknödel</i>	€ 21,90

<i>Pistazieneis an einer Weinschaumsauce</i>	€ 6,40

Menü 18

<i>Feinschmeckersalat mit Leckereien von Fleisch und Fisch</i>	€ 12,90

<i>Tomatecremesuppe mit Sahnehaube</i>	€ 4,60

<i>Rinderlende an grüner Pfeffersauce, mit Speckbohnen und Kartoffelrösti</i>	€ 22,60

<i>Kirschwasserbömbchen mit Kirschkompott und Sahne</i>	€ 6,60

Menü 19

Tomatenkraftbrühe mit gebackenem Salbei € 5,60

Sahnepfifferlinge im Kräuterflädle € 9,90

*Hirschmedaillons an Sauerkirschsauce,
mit feinem Gemüse, Serviettenknödel und Spätzle* € 21,60

Walnußeis auf Bottenauer Zwetschgenkompott € 5,50

Menü 20

*Hechtklößchen auf bunten Nudeln
und Hummersauce* € 9,90

Frische Blattsalate mit Sprossen und Kernen € 5,20

*Kalbsfilet in Pfifferlingrahmsauce,
Gemüseallerlei, Pommes dauphines
und hausgemachte Spätzle* € 23,90

Geeister Apfel an einer Mandelsabayon € 6,60

Menü 21

Geflügelkraftbrühe mit Pilzravioli € 4,80

*Lachsfilet auf Basilikumnudeln
und Rieslingsauce* € 9,50

*Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten,
mit Sauce Béarnaise, Bohnengemüse und Kartoffelgratin* € 20,90

*Mousse au Chocolat mit Haselnußeis
und Orangensalat* € 6,60

Menü 22

*Bunte Blattsalate mit gebratenem Lachs
an Kräutervinaigrette und gerösteten Kernen* € 9,90

*Filet vom Kalb mit Kräutern im Strudelteig
an Morchelrahm
glaciertes Gemüse und Schupfnudeln* € 27,90

Fruchtig –Frische Dessertvariation € 6,90

Menü 23

Salatteller € 4,50

*Ragout von Edelfischen
auf Kartoffelrösti* € 9,90

*Tournedos vom Rind unter der Kräuterkruste,
Rotweinschalotten, Brokkoli und Kartoffelgratin* € 22,60

Warm - kalte Dessertkreation nach Jahreszeit € 7,20

Menü 24

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Blattsalat € 7,40

Schaumsuppe von Edelfischen mit Garnelen € 7,60

*Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce
mit Apfelrotkraut und Schupfnudeln* € 19,40

*Warmer Schokomuffin mit Vanillesauce
und Haselnusseis* € 6,00

Menü 25

<i>Melonenschiffchen mit Parmaschinken</i>	€ 7,90

<i>Gebratene Rotbarbenfilets auf grünen Berglinsen</i>	€ 9,90

<i>Lammrückenfilet unter der Schalotten - Senfkruste mit Ratatouille und Kartoffelgratin</i>	€ 21,90

<i>Mokkamousse an Mangospalten</i>	€ 6,90

Fischmenü 1

<i>Mit Dill gebeizter Lachs an Rösti und Kräuterquark</i>	€ 9,90

<i>Zanderklößchen auf Thymian-Steckrüben</i>	€ 9,90

<i>Viktoriabarschfilet unter der Kartoffelkruste mit tourniertem Gemüse und Kräutersauce</i>	€ 19,20

<i>Variation hausgemachter Sorbets mit Früchten garniert</i>	€ 6,80

Fischmenü 2

<i>Aufgeschlagene Kräuterschaumsuppe mit Fischklößchen</i>	€ 5,50

<i>Gebratenes Forellenfilet an Rieslingsauce und Petersilienkartoffel</i>	€ 9,90

<i>Lachsfilet gefüllt mit Mozzarella und Parmaschinken, dazu hausgemachte schwarzen Nudeln und Basilikumsauce</i>	€ 19,90

<i>Warme Dampfknudel in Marzipan - Amarettosauce</i>	€ 6,80