

Menü 1

Badische Flädlekraftbrühe € 5,50

Salatteller € 6,00

*Zarter Krustenbraten vom Schwein, Saisongemüse,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten* € 17,90

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,70

Menü 2

Kräuterrahmsuppe € 6,00

Bunter Salatteller € 6,00

*Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“
oder Rahmschnitzel* € 16,90
Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Saisongemüse

Gratinierte Früchte mit hausgemachtem Sorbet € 7,60

Menü 3

Badische Kartoffelsuppe mit Croutons € 6,00

Gemischte Blattsalate mit Sonnenblumenkernen € 6,00

Gefüllte Kalbsbrust € 18,20
*an feiner Rahmsauce, frisches Gemüse vom Markt
Kroketten und hausgemachte Kräuterspätzle*

Eisteller mit frischen Früchten und Sahne € 6,20

Menü 4

Minestrone € 6,50

*Knackiger Salatteller an Estragonessig
mit eingelegtem Schafskäse* € 9,20

*Saltimbocca, feines Kalbsschnitzel mit
Parmaschinken und frischem Salbei,
Gemüsenudeln und Limonensauce* € 22,60

Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten garniert € 6,90

Menü 5

Ragout fin im Pastetchen € 9,90

Bunter Salatteller € 6,00

*Geschmorte Lammkeule an Knoblauch - Thymianjus,
Bohnengemüse und Kartoffelgratin* € 21,30

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Eis und Sahne € 6,50

Menü 6

Kraftbrühe mit Markklößchen € 5,50

Salatteller € 6,00

*Kalbsbraten mit frischen Champignons,
Gemüse der Saison, Pommes frites,
hausgemachte Spätzle und Krokette* € 19,90

Pfirsich Melba € 5,90

Menü 7

Kraftbrühe mit Eierstich € 5,50

Bunter Salatteller € 6,00

Schweinefilet im Blätterteig € 20,90
mit Sauce hollandaise, Gemüse der Saison
hausgemachte Spätzle und Pommes dauphines

Vanilleeis mit heißen Beeren und Sahne € 6,60

Menü 8

Gebratener Lachs auf Gemüsenudeln € 11,40
an Safransauce

Bunter Salatteller € 6,00

Hähnchenbrustfilet in Rieslingrahm € 17,20
serviert auf Blattspinat und Sesamschupfnudeln

Crème Brûlée mit marinierten Früchten € 7,80

Menü 9

Aufgeschlagene Kräuterrahmsuppe mit Lachsklößchen € 6,90

Bunte Blattsalate € 6,00
mit gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Schweinefilet an fruchtiger Calvadosrahmsauce, € 19,60
Marktgemüse, Kroketten und hausgemachte Spätzle

Marinierter Obstsalat, Früchte- und Vanilleeis mit Sahne € 5,90

Menü 10

Blattsalat mit mariniertem Renchtäler Rahmkäse € 7,90

Festtagssuppe € 5,90

Schweinefilet in Champignonrahm € 19,60
Gemüseallerlei, hausgemachte Spätzle und Kartoffelrösti

Schwarzwaldteller € 6,90

Menü 11

Gemischte Blattsalate mit Schwarzwälder Schinken € 7,90
und gerösteten Sonnenblumenkernen

Geflügelkraftbrühe mit Kräuterklößchen € 6,40

Zartes Hähnchenbrüstchen mit Spinat-Frischkäsefüllung € 17,90
auf Tomatenwürfel und Basilikumnudeln

Hausgemachtes Mango-Maracujasorbet € 7,70
an einer Weinschaumsauce

Menü 12

Tomatenkraftbrühe mit Steinpilzravioli € 5,90

Blattsalate mit gefüllten Tafelspitzröllchen und Pesto € 10,20

Glasierte Poulardenbrust in Estragonrahm, € 18,90
Gemüse, Basmatireis und Schupfnudeln

Beerenallerlei mit Panna Cotta € 7,40

Menü 13

*Zanderklößchen auf Blattspinat
an Hummersauce und schwarze Nudeln* € 11,90

Klare Kraftbrühe mit Estragonklößchen € 6,40

*Poulardenbrust im Pilzmantel
mit Zucchini Gemüse und Tagliatelle* € 18,90

Limonen - Joghurttimbal mit Johannisbeeren € 7,20

Menü 14

Klare Zitronengrassuppe mit Geflügelklößchen € 6,50

Bunter Salatteller € 6,00

*Kalbsrückensteak mit frischen Champignons in Rahm,
Gemüse der Saison, Mandelkroketten
und hausgemachte Spätzle* € 24,90

Himbeersorbet mit Früchten und einer Dattelcreme € 8,20

Menü 15

*Frische Blattsalate mit Gemüse-Tempura
und Quarkdipp* € 9,40

Zucchini cremesuppe mit Carpaccio vom Lamm € 7,90

*Filet vom Lachs in Schnittlauchsauce
mit Brokkoli und Dampfkartoffeln* € 24,40

Marmoriertes Mousse au chocolat mit Früchten garniert € 7,90

Menü 16

| | |
|---|---------|
| <i>Badische Schneckensuppe - überbacken -</i> | € 7,60 |
| *** | |
| <i>Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum an knackigen Blattsalaten</i> | € 8,80 |
| *** | |
| <i>Schweinefilet im Mangold- o. Wirsingblatt Gemüseragout und Kartoffelgratin</i> | € 19,90 |
| *** | |
| <i>Eingelegte Zitrusfrüchte mit Cassissorbet</i> | € 8,20 |

Menü 17

| | |
|--|---------|
| <i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i> | € 8,90 |
| *** | |
| <i>Brokkolicremesuppe</i> | € 5,60 |
| *** | |
| <i>Rehbraten „Baden Baden“ mit Apfelrotkraut, hausgemachten Spätzle und Serviettenknödel</i> | € 27,60 |
| *** | |
| <i>Pistazieneis an einer Weinschaumsauce</i> | € 7,60 |

Menü 18

| | |
|---|---------|
| <i>Feinschmeckersalat mit Leckereien von Fleisch und Fisch</i> | € 16,20 |
| *** | |
| <i>Tomatecremesuppe mit Sahnehaube</i> | € 5,60 |
| *** | |
| <i>Rinderlende an grüner Pfeffersauce, mit Speckbohnen und Kartoffelrösti</i> | € 26,60 |
| *** | |
| <i>Kirschwasserbömbchen mit Kirschkompott und Sahne</i> | € 7,90 |

Menü 19

Tomatenkraftbrühe mit gebackenem Salbei € 6,60

Sahnepfifferlinge im Kräuterflädle € 10,90

*Hirschmedaillons an Sauerkirschsauce,
mit feinem Gemüse, Serviettenknödel und Spätzle* € 25,90

Walnußeis auf Bottenauer Zwetschgenkompott € 6,60

Menü 20

*Hechtklößchen auf bunten Nudeln
und Hummersauce* € 11,90

Frische Blattsalate mit Sprossen und Kernen € 6,40

*Kalbsfilet in Pfifferlingrahmsauce,
Gemüseallerlei, Pommes dauphines
und hausgemachte Spätzle* € 29,40

Geeister Apfel an einer Mandelsabayon € 7,60

Menü 21

Geflügelkraftbrühe mit Pilzravioli € 6,40

*Lachsfilet auf Basilikumnudeln
und Rieslingsauce* € 11,90

*Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten,
mit Sauce Béarnaise, Bohnengemüse und Kartoffelgratin* € 25,90

*Mousse au Chocolat mit Haselnußeis
und Orangensalat* € 8,20

Menü 22

*Bunte Blattsalate mit gebratenem Lachs
an Kräutervinaigrette und gerösteten Kernen* € 11,90

*Filet vom Kalb mit Kräutern im Strudelteig
an Morchelrahm
glaciertes Gemüse und Schupfnudeln* € 30,60

Fruchtig –Frische Dessertvariation € 7,90

Menü 23

Salatteller € 6,00

*Ragout von Edelfischen
auf Kartoffelrösti* € 11,40

*Tournedos vom Rind unter der Kräuterkruste,
Rotweinschalotten, Brokkoli und Kartoffelgratin* € 27,20

Warm - kalte Dessertkreation nach Jahreszeit € 8,60

Menü 24

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Blattsalat € 9,40

Schaumsuppe von Edelfischen mit Garnelen € 9,20

*Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce
mit Apfelrotkraut und Schupfnudeln* € 24,40

*Warmer Schokomuffin mit Vanillesauce
und Haselnusseis* € 7,60

Menü 25

| | |
|--|---------|
| <i>Melonenschiffchen mit Parmaschinken</i> | € 9,90 |
| *** | |
| <i>Gebratene Rotbarbenfilets auf grünen Berglinsen</i> | € 11,90 |
| *** | |
| <i>Lammrückenfilet unter der Schalotten - Senfkruste mit Ratatouille und Kartoffelgratin</i> | € 27,60 |
| *** | |
| <i>Mokkamousse an Mangospalten</i> | € 7,90 |

Fischmenü 1

| | |
|--|---------|
| <i>Mit Dill gebeizter Lachs an Rösti und Kräuterquark</i> | € 10,90 |
| *** | |
| <i>Zanderklößchen auf Thymian-Steckrüben</i> | € 12,40 |
| *** | |
| <i>Viktoriabarschfilet unter der Kartoffelkruste mit tourniertem Gemüse und Kräutersauce</i> | € 23,30 |
| *** | |
| <i>Variation hausgemachter Sorbets mit Früchten garniert</i> | € 7,90 |

Fischmenü 2

| | |
|---|---------|
| <i>Aufgeschlagene Kräuterschaumsuppe mit Fischklößchen</i> | € 7,00 |
| *** | |
| <i>Gebratenes Forellenfilet an Rieslingsauce und Petersilienkartoffel</i> | € 11,90 |
| *** | |
| <i>Lachsfilet gefüllt mit Mozzarella und Parmaschinken, dazu hausgemachte schwarzen Nudeln und Basilikumsauce</i> | € 24,90 |
| *** | |
| <i>Warme Dampfknudel in Marzipan - Amarettosauce</i> | € 8,40 |