

## **Menü 1**

*Badische Flädlekraftbrühe* € 6,00

\*\*\*

*Salatteller* € 6,50

\*\*\*

*Zarter Krustenbraten vom Schwein, Saisongemüse,  
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten* € 18,90

\*\*\*

*Gemischtes Eis mit Sahne* € 6,20

## **Menü 2**

*Kräuterrahmsuppe* € 6,50

\*\*\*

*Bunter Salatteller* € 6,50

\*\*\*

*Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“  
oder Rahmschnitzel* € 17,90  
*Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Saisongemüse*

\*\*\*

*Gratinierte Früchte mit hausgemachtem Sorbet* € 8,60

## **Menü 3**

*Badische Kartoffelsuppe mit Croutons* € 6,5

\*\*\*

*Gemischte Blattsalate mit Sonnenblumenkernen* € 6,50

\*\*\*

*Gefüllte Kalbsbrust* € 18,90  
*an feiner Rahmsauce, frisches Gemüse vom Markt  
Kroketten und hausgemachte Kräuterspätzle*

\*\*\*

*Eisteller mit frischen Früchten und Sahne* € 6,80

## **Menü 4**

<i>Minestrone</i>	€ 7,50
***	
<i>Knackiger Salatteller an Estragonessig mit eingelegtem Schafskäse</i>	€ 9,70
***	
<i>Saltimbocca, feines Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und frischem Salbei, Gemüsenudeln und Limonensauce</i>	€ 23,60
***	
<i>Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten garniert</i>	€ 7,40

## **Menü 5**

<i>Ragout fin im Pastetchen</i>	€ 10,90
***	
<i>Bunter Salatteller</i>	€ 6,50
***	
<i>Geschmorte Lammkeule an Knoblauch - Thymianjus, Bohnengemüse und Kartoffelgratin</i>	€ 22,30
***	
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Eis und Sahne</i>	€ 6,90

## **Menü 6**

<i>Kraftbrühe mit Markklößchen</i>	€ 6,00
***	
<i>Salatteller</i>	€ 6,50
***	
<i>Kalbsbraten mit frischen Champignons, Gemüse der Saison, Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Krokette</i>	€ 20,90
***	
<i>Pfirsich Melba</i>	€ 6,50

## **Menü 7**

*Kraftbrühe mit Eierstich* € 6,00

\*\*\*

*Bunter Salatteller* € 6,50

\*\*\*

*Schweinefilet im Blätterteig* € 21,90  
*mit Sauce hollandaise, Gemüse der Saison*  
*hausgemachte Spätzle und Pommes dauphines*

\*\*\*

*Vanilleeis mit heißen Beeren und Sahne* € 7,40

## **Menü 8**

*Gebratener Lachs auf Gemüsenudeln* € 12,40  
*an Safransauce*

\*\*\*

*Bunter Salatteller* € 6,50

\*\*\*

*Hähnchenbrustfilet in Rieslingrahm* € 18,90  
*serviert auf Blattspinat und Sesamschupfnudeln*

\*\*\*

*Crème Brûlée mit marinierten Früchten* € 8,20

## **Menü 9**

*Aufgeschlagene Kräuterrahmsuppe mit Lachsklößchen* € 7,60

\*\*\*

*Bunte Blattsalate* € 6,50  
*mit gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen*

\*\*\*

*Schweinefilet an fruchtiger Calvadosrahmsauce,* € 20,60  
*Marktgemüse, Kroketten und hausgemachte Spätzle*

\*\*\*

*Marinierter Obstsalat, Früchte- und Vanilleeis mit Sahne* € 6,50

## **Menü 10**

*Blattsalat mit mariniertem Renchtäler Rahmkäse* € 8,90

\*\*\*

*Festtagssuppe* € 6,40

\*\*\*

*Schweinefilet in Champignonrahm* € 20,60  
*Gemüseallerlei, hausgemachte Spätzle und Kartoffelrösti*

\*\*\*

*Schwarzwaldteller* € 7,40

## **Menü 11**

*Gemischte Blattsalate mit Schwarzwälder Schinken* € 8,30  
*und gerösteten Sonnenblumenkernen*

\*\*\*

*Geflügelkraftbrühe mit Kräuterklößchen* € 6,90

\*\*\*

*Zartes Hähnchenbrüstchen mit Spinat-Frischkäsefüllung* € 18,90  
*auf Tomatenwürfel und Basilikumnudeln*

\*\*\*

*Hausgemachtes Mango-Maracujasorbet* € 8,70  
*an einer Weinschaumsauce*

## **Menü 12**

*Tomatenkraftbrühe mit Steinpilzravioli* € 6,90

\*\*\*

*Blattsalate mit gefüllten Tafelspitzröllchen und Pesto* € 10,90

\*\*\*

*Glasierte Poulardenbrust in Estragonrahm,* € 19,40  
*Gemüse, Basmatireis und Schupfnudeln*

\*\*\*

*Beerenallerlei mit Panna Cotta* € 7,90

### **Menü 13**

*Zanderklößchen auf Blattspinat  
an Hummersauce und schwarze Nudeln* € 12,90

\*\*\*

*Klare Kraftbrühe mit Estragonklößchen* € 6,90

\*\*\*

*Poulardenbrust im Pilzmantel  
mit Zucchini Gemüse und Tagliatelle* € 19,90

\*\*\*

*Limonen - Joghurttimbal mit Johannisbeeren* € 7,90

### **Menü 14**

*Klare Zitronengrassuppe mit Geflügelklößchen* € 6,90

\*\*\*

*Bunter Salatteller* € 6,50

\*\*\*

*Kalbsrückensteak mit frischen Champignons in Rahm,  
Gemüse der Saison, Mandelkroketten  
und hausgemachte Spätzle* € 27,90

\*\*\*

*Himbeersorbet mit Früchten und einer Dattelcreme* € 8,90

### **Menü 15**

*Frische Blattsalate mit Gemüse-Tempura  
und Quarkdipp* € 9,90

\*\*\*

*Zucchini cremesuppe mit Carpaccio vom Lamm* € 8,90

\*\*\*

*Filet vom Lachs in Schnittlauchsauce  
mit Brokkoli und Dampfkartoffeln* € 25,40

\*\*\*

*Marmoriertes Mousse au chocolat mit Früchten garniert* € 8,90

## **Menü 16**

<i>Badische Schneckensuppe - überbacken -</i>	€ 8,90
***	
<i>Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum an knackigen Blattsalaten</i>	€ 9,40
***	
<i>Schweinefilet im Mangold- o. Wirsingblatt Gemüseragout und Kartoffelgratin</i>	€ 21,40
***	
<i>Eingelegte Zitrusfrüchte mit Cassissorbet</i>	€ 8,90

## **Menü 17**

<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i>	€ 9,90
***	
<i>Brokkolicremesuppe</i>	€ 6,60
***	
<i>Rehbraten „Baden Baden“ mit Apfelrotkraut, hausgemachten Spätzle und Serviettenknödel</i>	€ 29,60
***	
<i>Pistazieneis an einer Weinschaumsauce</i>	€ 8,60

## **Menü 18**

<i>Feinschmeckersalat mit Leckereien von Fleisch und Fisch</i>	€ 17,20
***	
<i>Tomatecremesuppe mit Sahnehaube</i>	€ 6,60
***	
<i>Rinderlende an grüner Pfeffersauce, mit Speckbohnen und Kartoffelrösti</i>	€ 28,60
***	
<i>Kirschwasserbömbchen mit Kirschkompott und Sahne</i>	€ 8,40

## **Menü 19**

*Tomatenkraftbrühe mit gebackenem Salbei* € 6,90

\*\*\*

*Sahnepfifferlinge im Kräuterflädle* € 11,90

\*\*\*

*Hirschmedaillons an Sauerkirschsauce,  
mit feinem Gemüse, Serviettenknödel und Spätzle* € 26,90

\*\*\*

*Walnußeis auf Bottenauer Zwetschgenkompott* € 6,90

## **Menü 20**

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

\*\*\*

*Frische Blattsalate mit Sprossen und Kernen* € 6,90

\*\*\*

*Kalbsfilet in Pfifferlingrahmsauce,  
Gemüseallerlei, Pommes dauphines  
und hausgemachte Spätzle* € 29,90

\*\*\*

*Geeister Apfel an einer Mandelsabayon* € 8,20

## **Menü 21**

*Geflügelkraftbrühe mit Pilzravioli* € 6,90

\*\*\*

*Lachsfilet auf Basilikumnudeln  
und Rieslingsauce* € 12,40

\*\*\*

*Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten,  
mit Sauce Béarnaise, Bohnengemüse und Kartoffelgratin* € 26,90

\*\*\*

*Mousse au Chocolat mit Haselnußeis  
und Orangensalat* € 8,40

## **Menü 22**

*Bunte Blattsalate mit gebratenem Lachs  
an Kräutervinaigrette und gerösteten Kernen* € 12,40

\*\*\*

*Filet vom Kalb mit Kräutern im Strudelteig  
an Morchelrahm  
glaciertes Gemüse und Schupfnudeln* € 32,60

\*\*\*

*Fruchtig –Frische Dessertvariation* € 8,90

## **Menü 23**

*Salatteller* € 6,50

\*\*\*

*Ragout von Edelfischen  
auf Kartoffelrösti* € 11,90

\*\*\*

*Tournedos vom Rind unter der Kräuterkruste,  
Rotweinschalotten, Brokkoli und Kartoffelgratin* € 29,20

\*\*\*

*Warm - kalte Dessertkreation nach Jahreszeit* € 9,40

## **Menü 24**

*Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Blattsalat* € 9,90

\*\*\*

*Schaumsuppe von Edelfischen mit Garnelen* € 9,90

\*\*\*

*Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce  
mit Apfelrotkraut und Schupfnudeln* € 27,40

\*\*\*

*Warmer Schokomuffin mit Vanillesauce  
und Haselnusseis* € 8,40



## **Menü 25**

<i>Melonenschiffchen mit Parmaschinken</i>	€ 10,90
***	
<i>Gebratene Rotbarbenfilets auf grünen Berglinsen</i>	€ 12,90
***	
<i>Lammrückenfilet unter der Schalotten - Senfkruste mit Ratatouille und Kartoffelgratin</i>	€ 29,60
***	
<i>Mokkamousse an Mangospalten</i>	€ 8,90

## **Fischmenü 1**

<i>Mit Dill gebeizter Lachs an Rösti und Kräuterquark</i>	€ 11,90
***	
<i>Zanderklößchen auf Thymian-Steckrüben</i>	€ 13,40
***	
<i>Viktoriabarschfilet unter der Kartoffelkruste mit tourniertem Gemüse und Kräutersauce</i>	€ 25,30
***	
<i>Variation hausgemachter Sorbets mit Früchten garniert</i>	€ 8,40

## **Fischmenü 2**

<i>Aufgeschlagene Kräuterschaumsuppe mit Fischklößchen</i>	€ 7,60
***	
<i>Gebratenes Forellenfilet an Rieslingsauce und Petersilienkartoffel</i>	€ 12,90
***	
<i>Lachsfilet gefüllt mit Mozzarella und Parmaschinken, dazu hausgemachte schwarzen Nudeln und Basilikumsauce</i>	€ 26,90
***	
<i>Warme Dampfnudel in Marzipan - Amarettosauce</i>	€ 8,90