

Menü 1

Badische Flädlekraftbrühe € 6,60

Salatteller € 7,50

*Zarter Krustenbraten vom Schwein, Saisongemüse,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten* € 21,20

Gemischtes Eis mit Sahne € 7,00

Menü 2

Kräuterrahmsuppe € 7,80

Bunter Salatteller € 7,50

*Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“
oder Rahmschnitzel* € 19,90

Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Saisongemüse

*Variation hausgemachter Sorbets
mit Früchten garniert* € 9,40

Menü 3

Badische Kartoffelsuppe mit Croutons € 6,80

Gemischte Blattsalate mit Sonnenblumenkernen € 7,50

*Gefüllte Kalbsbrust
an feiner Rahmsauce, frisches Gemüse vom Markt
Kroketten und hausgemachte Kräuterspätzle* € 21,40

Eisteller mit frischen Früchten und Sahne € 8,00

Menü 4

<i>Minestrone</i>	€ 7,90

<i>Knackiger Salatteller an Estragonessig mit eingelegtem Schafskäse</i>	€ 10,90

<i>Saltimbocca, feines Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und frischem Salbei, Gemüsenudeln und Limonensauce</i>	€ 26,60

<i>Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten garniert</i>	€ 8,40

Menü 5

<i>Ragout fin im Pastetchen</i>	€ 11,90

<i>Bunter Salatteller</i>	€ 7,50

<i>Geschmorte Lammkeule an Knoblauch - Thymianjus, Bohnengemüse und Kartoffelgratin</i>	€ 24,90

<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Eis und Sahne</i>	€ 7,90

Menü 6

<i>Kraftbrühe mit Markklößchen</i>	€ 6,60

<i>Salatteller</i>	€ 7,50

<i>Kalbsbraten mit frischen Champignons, Gemüse der Saison, Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Krokette</i>	€ 24,90

<i>Pfirsich Melba</i>	€ 7,90

Menü 7

Kraftbrühe mit Eierstich € 6,60

Bunter Salatteller € 7,50

Schweinefilet im Blätterteig € 25,90
mit Sauce hollandaise, Gemüse der Saison
hausgemachte Spätzle und Pommes dauphines

Vanilleeis mit heißen Beeren und Sahne € 8,40

Menü 8

Gebratener Lachs auf Gemüsenudeln € 13,90
an Safransauce

Bunter Salatteller € 7,50

Hähnchenbrustfilet in Rieslingrahm € 20,40
serviert auf Blattspinat und Sesamschupfnudeln

Crème Brûlée mit marinierten Früchten € 8,90

Menü 9

Aufgeschlagene Kräuterrahmsuppe mit Lachsklößchen € 7,90

Bunte Blattsalate € 7,50
mit gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Schweinefilet an fruchtiger Calvadosrahmsauce, € 23,60
Marktgemüse, Kroketten und hausgemachte Spätzle

Marinierter Obstsalat, Früchte- und Vanilleeis mit Sahne € 7,80

Menü 10

<i>Blattsalat mit mariniertem Renchtäler Rahmkäse</i>	€ 9,80

<i>Festtagssuppe</i>	€ 7,50

<i>Schweinefilet in Champignonrahm</i>	€ 23,60
<i>Gemüseallerlei, hausgemachte Spätzle und Kartoffelrösti</i>	

<i>Schwarzwaldteller</i>	€ 8,40

Menü 11

<i>Gemischte Blattsalate mit Schwarzwälder Schinken und gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	€ 8,90

<i>Geflügelkraftbrühe mit Kräuterklößchen</i>	€ 7,60

<i>Zartes Hähnchenbrüstchen mit Spinat-Frischkäsefüllung auf Tomatenwürfel und Basilikumnudeln</i>	€ 21,40

<i>Hausgemachtes Mango-Maracujasorbet an einer Weinschaumsauce</i>	€ 8,90

Menü 12

<i>Tomatenkraftbrühe mit Steinpilzravioli</i>	€ 7,60

<i>Blattsalate mit gefüllten Tafelspitzröllchen und Pesto</i>	€ 12,90

<i>Glasierte Poulardenbrust in Estragonrahm, Gemüse, Basmatireis und Schupfnudeln</i>	€ 20,80

<i>Beerenallerlei mit Panna Cotta</i>	€ 7,90

Menü 13

*Zanderklößchen auf Blattspinat
an Hummersauce und schwarze Nudeln* € 13,90

Klare Kraftbrühe mit Estragonklößchen € 7,60

*Poulardenbrust im Pilzmantel
mit Zucchini Gemüse und Tagliatelle* € 21,90

Limonen - Joghurttimbal mit Johannisbeeren € 8,40

Menü 14

Klare Zitronengrassuppe mit Geflügelklößchen € 7,90

Bunter Salatteller € 7,50

*Kalbsrückensteak mit frischen Champignons in Rahm,
Gemüse der Saison, Mandelkroketten
und hausgemachte Spätzle* € 29,90

Himbeersorbet mit Früchten und einer Dattelcreme € 9,50

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* € 27,40

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>	€ 9,60

<i>Schweinefilet im Mangold- o. Wirsingblatt Gemüseragout und Kartoffelgratin</i>	€ 24,80

<i>Fruchtig –Frische Dessertvariation</i>	€ 9,40

Menü 17

<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i>	€ 9,90

<i>Brokkolicremesuppe</i>	€ 7,00

<i>Rehbraten „Baden Baden“ mit Apfelrotkraut, hausgemachten Spätzle und Serviettenknödel</i>	€ 30,60

<i>Pistazieneis an einer Weinschaumsauce</i>	€ 8,90

Menü 18

<i>Feinschmeckersalat mit Leckereien von Fleisch und Fisch</i>	€ 17,20

<i>Tomatecremesuppe mit Sahnehaube</i>	€ 7,00

<i>Rinderlende an grüner Pfeffersauce, mit Speckbohnen und Kartoffelrösti</i>	€ 29,60

<i>Kirschwasserbömbchen mit Kirschkompott und Sahne</i>	€ 8,80

Menü 19

Tomatenkraftbrühe mit gebackenem Salbei € 7,40

Sahnepfifferlinge im Kräuterflädle € 12,90

*Hirschmedaillons an Sauerkirschsauce,
mit feinem Gemüse, Serviettenknödel und Spätzle* € 30,90

Walnußeis auf Bottenauer Zwetschgenkompott € 7,40

Menü 20

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

Frische Blattsalate mit Sprossen und Kernen € 7,00

*Kalbsfilet in Pfifferlingrahmsauce,
Gemüseallerlei, Pommes dauphines
und hausgemachte Spätzle* € 30,90

Geeister Apfel an einer Mandelsabayon € 8,80

Menü 21

Geflügelkraftbrühe mit Pilzravioli € 7,60

*Lachsfilet auf Basilikumnudeln
und Rieslingsauce* € 13,40

*Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten,
mit Sauce Béarnaise, Bohnengemüse und Kartoffelgratin* € 28,90

*Mousse au Chocolat mit Haselnußeis
und Orangensalat* € 9,40

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* € 34,60

Warme Dampfnudel in Marzipan-Amarettosauce € 8,90

Menü 23

Melonenschiffchen mit Parmaschinken € 9,90

*Ragout von Edelfischen
auf Kartoffelrösti* € 12,90

*Tournedos vom Rind unter der Kräuterkruste,
Rotweinschalotten, Brokkoli und Kartoffelgratin* € 30,20

Warm - kalte Dessertkreation nach Jahreszeit € 9,60

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* € 29,40

*Warmer Schokomuffin mit Vanillesauce
und Haselnusseis* € 8,80

