

**Kleines Menu**  
**„Aus Spaß an der Freud“**

Gebratene St. Jakobsmuscheln  
in Orangen-Thymianbutter mit asiatischem Couscous  
und sautiertem Pak Choi

~~~~~

Pasta-Perlen mit Tomatensugo,  
Basilikum und Parmesan

~~~~~

Entrecôte rosa gebraten  
mit frischen Pfifferlingen in Kräutern,  
Portweinsauce, Gemüse vom Markt  
und Kartoffelgratin

~~~~~

Krokantparfait von der Piemonteser Haselnuß  
mit frischen Beeren

**€ 58,00**

**Ohne Vorspeise € 48,00**

**Fischmenu € 52,00**

Gebratene St. Jakobsmuscheln  
In Orangen-Thymianbutter mit asiatischem  
Couscous und sautiertem Pak Choi

~~~~~

Linguine mit sautierten Pfifferlingen in Kräutern,  
und gebratenem Eglifilet

~~~~~

Filet vom Wolfsbarsch mit  
Risotto von geschmorten Kirschtomaten

~~~~~

Krokantparfait von der Piemonteser Haselnuß  
mit frischen Beeren

**Vegetarisches Menu € 42,00**

Couscoussalat mit Fetakäse,  
Kräutern und geschmortem Paprika

~~~~~

Fenchelrahmsuppe mit Lachsstreifen  
und Käsestange

~~~~~

Auberginenragout in Tomatensugo  
auf cremiger Polenta

~~~~~

Krokantparfait  
von der Piemonteser Haselnuß  
mit frischen Beeren

**Unser Menu Surprise**

**...lassen Sie sich einfach überraschen...**

**5-Gang-Menu € 65,00**

Alle von uns angebotenen Speisen können Spuren von allen 14 gesetzlich definierten  
Allergieguppen, nach der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV), enthalten.

### ***Vorspeisen, warm und kalt, pikant und modern ...***

|                                                                                  |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Grüne Blattsalate mit Hausdressing (Beilagensalat)                               | € 4,50           |
| Bunte Salate der Saison mit Hausdressing                                         | € 6,00           |
| Feinster geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Toast                       | € 15,00          |
| Hausgemachter Gugelhupf von der Gänsestopfleber<br>mit Quittensauce und Toast    | € 20,00          |
| Für zu Hause zum Mitnehmen                                                       | pro 100g € 16,00 |
| Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Butterkartoffeln                                 | € 10,00          |
| Lachstatar auf Graubrot und gebratene Scampis mit Blattsalaten                   | € 14,00          |
| Lachsschaumklößchen auf Blattspinat mit Sauce Mousseline<br>und Butterkartoffeln | € 12,00          |
| Gänseleber gebraten mit Trüffelsauce und Nudeln                                  | € 25,00          |

### ***... oder ein feines Süppchen***

|                                                   |         |
|---------------------------------------------------|---------|
| Tagessuppe                                        | € 5,50  |
| Consommé mit Ricottaravioli und Käsestange        | € 7,00  |
| Fenchelrahmsuppe mit Lachsstreifen und Käsestange | € 7,00  |
| Hummercremesuppe mit Käsestange                   | € 13,00 |

### ***Fisch, frisch für Sie zubereitet***

|                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Variation von Edelfischen mit Champagnersauce,<br>Gemüse vom Markt und Butterreis       | € 26,50 |
| Medaillons von Seeteufel und Zander gebraten<br>mit Hummersauce, Blattspinat und Nudeln | € 35,00 |

### ***Vegetarisches ...***

|                                                            |         |
|------------------------------------------------------------|---------|
| Auberginenragout in Tomatensugo und cremiger Polenta       | € 20,00 |
| Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise und grünem Salat | € 22,00 |

*Alle von uns angebotenen Speisen können Spuren von allen 14 gesetzlich definierten Allergiergruppen, nach der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV), enthalten*

## *Das hat jetzt Saison ...*

### *Vorspeisen*

|                                                                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Cavaillon – Melone mit Alemannenschinken                                                                  | € 12,00 |
| Vitello Tonnato (feine Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce)                                       | € 13,00 |
| Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Parmesansplittern und Toast                                              | € 14,00 |
| Couscoussalat mit Fetakäse, Kräutern und geschmortem Paprika                                              | € 14,00 |
| Kalbsbries gebraten auf Steinpilzrahmnudeln                                                               | € 14,00 |
| Frische Pfifferlinge in Rahm und Pfannküchle                                                              | € 13,00 |
| Gebratene St. Jakobsmuscheln in Orangen-Thymianbutter<br>mit asiatischem Couscous und sautiertem Pak Choi | € 18,00 |

### *Hauptgerichte*

|                                                                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Hausgemachte Schweinskopfsülze mit Vinaigrette und Bratkartoffeln                                                    | € 14,00 |
| Frische Pfifferlinge in Rahm mit Rösti und bunten Salaten                                                            | € 23,00 |
| Entrecôte rosa gebraten mit frischen Pfifferlingen in Kräutern, Portweinjus,<br>Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin | € 30,00 |
| Kalbsrückensteak rosa gebraten mit grüner Pfeffersauce,<br>Gemüse vom Markt und Nudeln                               | € 40,00 |
| Tournedo „Rossini“ mit gebratener Gänseleber, Trüffelsauce,<br>Gemüse vom Markt und Nudeln                           | € 45,00 |

### *...mit einem Wein aus der Region*

|                                                                                                                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Rindertafelspitz (kalt serviert) mit Pfifferlingsvinaigrette und Rosmarinkartoffeln<br><u>inklusive</u> ¼ ltr. badischem Wein Ihrer Wahl aus dem Offenausschank | € 23,00 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

**Ne freudig Stündli  
isch's net e Fündli  
Jez hemmer's und jez simmer do!**

*Alle von uns angebotenen Speisen können Spuren von allen 14 gesetzlich definierten Allergieguppen, nach der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV), enthalten.*

..... *immer wieder geschätzt*

|                                                                                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Entenbrüstchen rosa gebraten mit Orangensauce, Asbachpflaume,<br>in Cointreau flambierte Äpfel und Spätzle | € 25,50 |
| Rinderfilet rosa gebraten „Café de Paris“<br>mit Gemüse vom Markt und Pommes frites                        | € 42,00 |
| Lammrücken in Kräutern gebraten mit grünen Bohnen<br>und Kartoffelgratin                                   | € 42,00 |
| Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ mit Pommes frites<br>und bunten Salaten                             | € 24,00 |
| Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti und bunten Salaten                                                       | € 24,00 |
| Filetgulasch „Novgorod“ in Senfsauce mit Butterreis und grünem Salat                                       | € 25,00 |

***Gerichte ab 2 Personen:*** (nicht im Garten)

|                                                                         |           |         |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| Château-Briand                                                          | pro Pers. | € 44,00 |
| oder Entrecôte double                                                   | pro Pers. | € 40,00 |
| mit Sauce Béarnaise, Gemüse vom Markt, Pommes frites und bunten Salaten |           |         |

***Hauptgerichte für den kleinen Hunger***

|                                                                                                   |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Blattsalate mit Scheiben vom Rinderfilet in Meaux-Senf gebraten,<br>gehobelter Parmesan und Toast | € 18,00 |
| Wiener Schnitzel mit Pommes frites und grünem Salat                                               | € 19,00 |
| Rindertournedo mit Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgratin und bunten Salaten                         | € 40,00 |
| Steinpilzravioli an seiner Sauce                                                                  | € 13,00 |
| Blattsalate mit gebratenen Edelfischen und Toast                                                  | € 17,00 |
| Zanderfilet gebraten mit Sauce Mousseline überbacken<br>auf Blattspinat und Butterkartoffeln      | € 20,00 |

*Alle von uns angebotenen Speisen können Spuren von allen 14 gesetzlich definierten Allergieguppen, nach der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV), enthalten.*