

## **Kleines Menu**

### **„Aus Spaß an der Freud“**

Geräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelstampf, Meerrettich-Sauerrahm  
und Blumenkohl

~~~~~

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis  
mit gebratenem Scampi und Käsestange

~~~~~

Entenbrust rosa gebraten mit Orangensauce,  
in Cointreau flambierte Äpfel,  
Rotkraut und Spätzle

~~~~~

Gewürzbirne mit Spekulatiusmousse  
und Rum-Rosineneis

€ 52,00

*ohne Vorspeise* € 42,00

### **Fischmenu € 58,00**

Geräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelstampf,  
Meerrettich-Sauerrahm und Blumenkohl

~~~~~

Hummercremesuppe  
mit Käsestange

~~~~~

Kabeljaufilet gebraten mit Champagnersauce  
Blattspinat und Butterkartoffeln

~~~~~

Gewürzbirne mit Spekulatiusmousse  
und Rum-Rosineneis

### **Vegetarisches Menu € 48,00**

Geräuchertes Forellenfilet auf  
Kartoffelstampf,  
Meerrettich-Sauerrahm und  
Blumenkohl

~~~~~

Pochiertes Ei auf Rahmwirsing  
mit Senfsauce

~~~~~

Hokkaidokürbisragout „süß-sauer“  
mit Curryreis

~~~~~

Gewürzbirne mit Spekulatiusmousse  
und Rum-Rosineneis

### **Unser Menu Surprise**

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

**5-Gang-Menu € 65,00**

### ***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 100 gr. € 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                                  | € 20,00             |

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

|                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| Tagessuppe                                                            | € 5,50  |
| Consommé mit Ricottaravioli und Käsestange                            | € 7,00  |
| Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gebratenem Scampi<br>und Käsestange | € 8,00  |
| Hummercremesuppe und 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 ...***

|                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------|---------|
| Hokkaidokürbisragout „süß-sauer“ mit Curryreis<br>und gemischtem Salat | € 22,00 |
| Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise und grünem Salat             | € 22,00 |

..... *immer wieder geschätzt*

|                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Entenbrüstchen rosa gebraten mit Orangensauce, Asbachpflaumen,<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 bunte Salate                                | € 24,00 |
| Geschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Rösti und bunte Salate                                                   | € 24,00 |
| Filetgulasch „Novgorod“ in Senfsauce mit Butterreis und grüner Salat                                        | € 25,00 |

### ***Gerichte ab 2 Personen:***

|                                                                       |           |         |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| Châteaubriand                                                         | pro Pers. | € 44,00 |
| oder Entrecôte double                                                 | pro Pers. | € 40,00 |
| mit Sauce Béarnaise, Gemüse vom Markt, Pommes frites und bunte Salate |           |         |

### ***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 grüner Salat                                               | € 19,00 |
| 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 |

## *Das hat jetzt Saison...*

### Vorspeisen

|                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Feldsalat „Badische Art“ mit Speck und Weißbrotcroûtons                               | € 7,50  |
| Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Parmesansplittern und Toast                          | € 14,00 |
| Kalbsbries gebraten auf Steinpilzrahmnudeln                                           | € 14,00 |
| Geräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelstampf, Meerrettich-Sauerrahm und Blumenkohl, | € 14,00 |

### Hauptgerichte

|                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Entrecôte mit Himbeeressig-Schalottensauce, Rahmwirsing und Kartoffelstampf             | € 26,00 |
| Kalbsrückensteak rosa gebraten mit grüner Pfeffersauce, Gemüse vom Markt und Nudeln     | € 40,00 |
| Tournedo „Rossini“ mit gebratener Gänseleber, Trüffelsauce, Gemüse vom Markt und Nudeln | € 45,00 |

### Wildzeit

|                                                                                                                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Hirschkalbsmedaillon mit Wacholdersauce, gebratenen Champignons, Rotkraut, Maronen, Williamsbirne und Spätzle                                                                    | € 38,00 |
| Rehrückenmedaillon rosa gebraten mit Wacholdersauce, gebratenen Champignons, Rotkraut, Maronen, Williamsbirne und Spätzle                                                        | € 40,00 |
| Rehrücken „Weserei“ mit Wacholdersauce, gebratenen Champignons, Maronen, Williamsbirne, Nußkrokette, Spätzle und Rotkraut <b>oder</b> bunte Salate<br>ab 2 Personen, pro Person: | € 44,00 |

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

|                                                                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Rehragout „Weserei“ mit Rotkraut, Williamsbirne und Spätzle<br><u>Inclusive</u> ¼ ltr. badischem Wein Ihrer Wahl aus dem Offenausschank | € 25,50 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

**Ne freudig Stündli,  
isch's nit e Fündli?  
Jez hemmer's und jez simmer do**

### ***Kalte Gerichte zum Vespere und auch nach 21.00 Uhr***

|                                                            |         |
|------------------------------------------------------------|---------|
| Bunte Salate der Saison mit Hausdressing und Brot          | € 6,00  |
| Wurstsalat mit Brot                                        | € 7,80  |
| Schwarzwälder Bauerteller mit Brot                         | € 8,00  |
| Matjesfilet nach „Hausfrauenart“ mit Brot                  | € 11,50 |
| Portion Schwarzwälder Schinken roh oder gekocht mit Brot   | € 12,00 |
| Schweinskopfsülze mit Vinaigrette und Brot                 | € 12,00 |
| Käseplatte mit Butter und Brot                             | € 18,00 |
| Feinster geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Toast | € 15,00 |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toast  | € 14,00 |

### ***Warmes am Nachmittag und auch nach 21.00 Uhr***

|                                                 |         |
|-------------------------------------------------|---------|
| Tagessuppe                                      | € 5,50  |
| Schwäbische Maultaschen mit Zwiebeljus und Brot | € 12,00 |

### ***Und zum Schluß - das feine Dessert***

|                                                         |          |         |
|---------------------------------------------------------|----------|---------|
| Kugel Sorbet nach Tagesangebot                          | je Kugel | € 2,50  |
| 2 Kugeln Champagnersorbet in der Mandelhippe            |          | € 5,00  |
| Gemischtes Gourmeteis mit Sahne                         |          | € 6,00  |
| Eismeringe "Weserei" mit Kirschwasser                   |          | € 7,00  |
| Mousse au chocolat mit Himbeersauce                     |          | € 8,00  |
| Schwarzwaldeisbecher                                    |          | € 8,00  |
| Crème brûlée mit Himbeersorbet                          |          | € 8,00  |
| Parfait von der Piemonteser Haselnuss mit Sauerkirschen |          | € 10,00 |
| Trilogie von unseren Sorbets mit frischen Früchten      |          | € 10,00 |
| Gewürzbirne mit Spekulatiusmousse und Rum-Rosineneis    |          | € 10,00 |
| Dessertquartett                                         |          | € 10,00 |
| Käsedessert                                             |          | € 12,00 |
| Fürs Kind: Eis mit Früchten                             |          | € 4,00  |
| Espresso „Tia Maria“                                    |          | € 6,00  |
| Irish Coffee                                            |          | € 7,00  |

***Eine Allergiker-Speisekarte mit den gekennzeichneten Allergenen,  
halten wir für Sie am Büffet bereit.***