

## *Knackige Salate . . . . und mehr !*

<i>Kleiner gemischter Salat</i> <small>(10, 90, 120)</small>	<i>5,80</i>
<i>Variation von Blattsalaten</i> <small>(10, 90, 120)</small>	<i>4,80</i>
<i>Pflücksalat an Balsamicodressing, gebackenem Ziegenkäse mit Feigenchutney</i> <small>(40)</small>	<i>12,50</i>
<i>Blattsalate mit Balsamico-Dressing, warmem, geräucherten Forellenfilet und Preiselbeersahne</i>	<i>13,50</i>
<i>Feldsalat mit französischem Dressing, gehackten Eiern und Broteroutons</i> <small>(10, 90, 120)</small>	<i>8,80</i>
<i>Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Brot-Croutons an Orangen-Walnuss-Dressing</i> <small>(90)</small>	<i>8,80</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccolasalat</i>	<i>15,50</i>
<i>Blattsalate mit gebratenen, marinierten Rinderfiletstreifen</i>	<i>18,50</i>

Wählen Sie aus:

französisches Dressing, Orangen-Walnuss-Vinaigrette oder Balsamico-Dressing

## *Suppen!*

*Consommè mit Flädle oder Ei* 7,00

*Kräftige Tomatensuppe mit in  
Gin eingelegten Cocktailtomaten* 8,00

## *Vegetarische Gerichte*

*Kartoffel – Pilz – Gratin  
mit Pfifferlingen und Steinchampignon* 14,50

*Käsespätzle mit Raclettekäse  
und gerösteten Zwiebeln* 13,00

*Gemüseteller gratiniert* 15,00

## *Warme Vorspeisen !*

<i>Badisches Schneckenpfännle (warm) an Grauburgundersauce verfeinert mit frischem Kerbel</i>	<i>11,00</i>
<i>Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Kirschtomaten und Frühlingslauch (warm)</i>	<i>15,50</i>

## *Hauptgerichte !*

<i>Cordon bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler, dazu Gemüse und Pommes frites <sup>(1,2)</sup></i>	<i>17,50</i>
<i>„Riz Casimir“ Streifen vom Kalbrücken an Currysauce, verfeinert mit Kokosmark, Früchten und Pistazienreistimbale</i>	<i>21,00</i>
<i>Schweinefilet –Geschnetzeltes an Morchelschaum mit Tagliatelle</i>	<i>23,00</i>
<i>Filetspieß vom Rind und Schwein mit hausgemachten Wedges, Grillgemüse und dreierlei Dips</i>	<i>25,00</i>

<i>Filetpfanne „ Wasserstelz“ Schweinefilet im Speckmantel an Champignonsauce, Bohnengemüse und Rösti, serviert in der Gusspfanne</i>	<i>22,00</i>
<i>Wiener Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	<i>24,00</i>
<i>Kalbssteak mit Kräuterseitlingssoße, Marktgemüse und Spätzle</i>	<i>32,00</i>
<i>Filetspitzen „ Stroganoff“ mit hausgemachten Bandnudeln</i>	<i>27,50</i>
<i>Medaillon vom Rinderfilet an sämiger Pfeffersauce, Spätzle und Marktgemüse</i>	<i>35,00</i>
<i>„ Chateau Briand“ Doppeltes Rinderfilet am Stück gebraten mit Sauce Bernaise, großer Gemüseauswahl und Kartoffelvariation pro Person (ab 2 Personen)</i>	<i>39,00</i>

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Alle Hauptgerichte bieten wir Ihnen auch als kleinere Portionen an,  
der Preis ermäßigt sich dann um € 3,--.

## *Feines aus Fluss und Meer !*

*Gedämpfte Lachsmedaillons an  
Limonenhollandaise auf Blattspinat und Reis* 22,00

*Zanderfilet kross gebraten an  
mediterranen Kartoffeln mit getrockneten  
Tomaten, Oliven und Artischocken* 24,50

*Eglifilet gebraten in Mandelbutter  
mit Petersilienkartoffeln* 26,00

*Filet von der Regenbogenforelle mit  
Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln* 19,50

### *Glutenfreie und cholesterinarme Gerichte:*

*Grillteller mit Kartoffeln oder Reis* 22,00

*Lachsmedaillons  
mit Wildreis mix* 22,00