

Knackige Salate und mehr !

Kleiner gemischter Salat (10, 40, 90, 110, 120) 5,80

Variation von Blattsalaten (10, 40, 90, 110, 120) 4,80

*Pflücksalat an Balsamicodressing,
gebackenem Ziegenkäse mit Feigenchutney* 12,50
(10, 20, 40, 90, 110, 120)

*Blattsalate mit Balsamico-Dressing,
warmen, geräucherten Forellenfilet und
Preiselbeersahne* (10, 20, 40, 90, 110, 120) 13,50

*Feldsalat mit französischem Dressing,
gehackten Eiern und Broteroutons* (10, 40, 90, 110, 120) 8,80

*Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und
Brot-Croutons an Orangen-Walnuss-Dressing* 8,80
(90, 110)

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Ruccolasalat* (40, 110) 15,50

*Blattsalate mit gebratenen, marinierten
Rinderfiletstreifen* (90) 18,50

Wählen Sie aus:

französisches Dressing (10,120), Orangen-Walnuss-Vinaigrette oder Balsamico-Dressing (110)

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

Suppen!

Consommè mit Flädle (10,40) oder Ei (10) 7,00

*Kräftige Tomatensuppe mit in
Gin eingelegten Cocktailtomaten* 8,00
(50)

Vegetarische Gerichte

*Kartoffel – Pilz – Gratin
mit frischen Pilzen* 15,00
(10,40)

*Käsespätzle mit Raclettekäse
und gerösteten Zwiebeln* 13,00
(40,90)

Gemüseteller gratiniert 15,50
(40)

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

Warme Vorspeisen !

*Badisches Schneckenpfännle
an Grauburgundersauce verfeinert
mit frischem Kerbel ⁽⁹⁰⁾ 12,50*

*Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch,
Kirschtomaten und Frühlingslauch ⁽³⁰⁾ 15,50*

Hauptgerichte !

*Cordon bleu vom Schweinerücken,
gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler,
dazu Gemüse und Pommes frites ^{(1,2) (10,90)} 17,50*

*„Riz Casimir“ Streifen vom Kalbsrücken
an Currysauce, verfeinert mit Kokosmark,
Früchten und Pistazienreistimbale ⁽⁴⁰⁾ 22,00*

*Schweinefilet – Geschnetzeltes
an Morchelschaum mit Tagliatelle ^(10,40,90) 23,00*

*Filetspieß vom Rind und Schwein mit hausgemachten
Wedges, Grillgemüse und dreierlei Dips ^(10,40,50,120) 26,00*

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

<p><i>Filetpfanne „ Wasserstelz“</i> <i>Schweinefilet im Speckmantel an</i> <i>Champignonsauce, Bohnengemüse und</i> <i>Rösti, serviert in der Gusspfanne</i> (40,90)</p>	22,00
<p><i>Wiener Kalbschnitzel</i> <i>vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und</i> <i>Petersilienkartoffeln</i> (10,20,90)</p>	26,00
<p><i>Kalbssteak mit Kräuterseitlingssoße,</i> <i>Marktgemüse und Spätzle</i> (10,90)</p>	32,50
<p><i>Filetspitzen „ Stroganoff“ mit</i> <i>hausgemachten Bandnudeln</i> (10,40,90)</p>	29,00
<p><i>Medaillon vom Rinderfilet an sämiger</i> <i>Pfeffersauce, Spätzle und Marktgemüse</i> (10,40,90)</p>	36,00
<p><i>„ Chateau Briand“ Doppeltes Rinderfilet</i> <i>am Stück gebraten mit Sauce Bernaise,</i> <i>großer Gemüseauswahl und Kartoffelvariation</i> <i>pro Person (ab 2 Personen)</i> (10,90)</p>	39,00

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

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

Feines aus Fluß und Meer !

<i>Gebratenes Lachsfilet an Senfsoße mit Grillgemüse und Reis</i> <small>(20,120)</small>	<i>22,50</i>
<i>Zanderfilet mit Blattspinat und Ofenkartoffeln</i> <small>(20)</small>	<i>26,00</i>
<i>Eglifilet mit Mandelbutter, Marktgemüse und Salzkartoffeln</i> <small>(20,110)</small>	<i>27,50</i>

Gluten- und laktosefreie Zubereitung auf Anfrage