

Knackige Salate und mehr !

<i>Kleiner gemischter Salat</i> (10, 40, 90, 120)	5,80
<i>Variation von Blattsalaten</i> (10, 90, 120)	4,80
<i>Tomaten - Mozzarella mit Basilikumpesto</i> (110)	9,20
<i>Blattsalate mit Balsamico-Dressing, geräuchertem Forellenfilet und Preiselbeersahne</i> (20, 40, 110)	13,50
<i>Blattsalate mit getratenen marinierten Rinderfiletstreifen</i> (90, 110,)	18,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccolasalat</i> (40, 110)	15,50
<i>Parmaschinken und Coppa an Blattsalat mit Crissini und Melone</i> (90)	14,00
<i>Blattsalatvariation an Balsamicodressing, gebackenem Ziegenkäse und Mango Chutney</i> (40)	12,50

Wählen Sie aus:

französisches Dressing (10,120), Himbeer-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 Kalbrücken
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

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

**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