

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

<i>Kleiner gemischter Salat</i> (10, 40, 90, 120)	<i>5,80</i>
<i>Variation von Blattsalaten</i> (10, 90, 120)	<i>4,80</i>
<i>Tomaten - Mozzarella mit Basilikumpesto</i> (110)	<i>9,20</i>
<i>Blattsalate mit Balsamico-Dressing, geräuchertem Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich und Toast</i> (20, 40, 110)	<i>13,50</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccolasalat</i> (40, 110)	<i>15,50</i>
<i>Blattsalatvariation an Balsamicodressing, gebackenem Ziegenkäse und Mango Chutney</i> (40)	<i>12,50</i>

Wählen Sie aus:

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

## *Suppen!*

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

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

## *Vegetarische Gerichte*

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

*Gemüseteller gratiniert* 15,50  
(40)

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

## Warme Vorspeisen !

*Badisches Schneckenpfännle  
an Grauburgundersauce verfeinert  
mit frischem Kerbel <sup>(90)</sup> 12,50*

*Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch,  
Kirschtomaten und Frühlingslauch <sup>(30)</sup> 15,50*

## Hauptgerichte !

*Cordon bleu vom Schweinerücken,  
gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler,  
dazu Gemüse und Pommes frites <sup>(1,2) (10,90)</sup> 17,50*

*„Riz Casimir“ Streifen vom Kalbrücken  
an Currysauce, verfeinert mit Kokosmark,  
Früchten und Pistazienreistimbale <sup>(40)</sup> 22,00*

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

*Filetpfanne „ Wasserstetz“  
Schweinefilet im Speckmantel an  
Champignonsauce, Bohnengemüse und  
Rösti, serviert in der Gusspfanne (40,90) 22,00*

*Wiener Kalbsschnitzel  
vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und  
Petersilienkartoffeln (10,20,90) 26,00*

*Filetspitzen „Stroganoff“ mit  
hausgemachten Bandnudeln (10,40,90) 29,00*

*Tournedos vom Rinderfilet an sämiger  
Morchelsoße, Pommes frites oder  
Spätzle und Marktgemüse (10,40,90) 36,00*

*„Chateau Briand“ Doppeltes Rinderfilet  
am Stück gebraten mit Sauce Bernaise,  
großer Gemüseauswahl und Kartoffelvariation  
pro Person (ab 2 Personen) (10,90) 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 !*

*Gebratenes Lachsfilet an Senfsoße  
mit Grillgemüse und Reis* *22,50*  
(20, 120)

*Zanderfilet mit Blattspinat und  
Ofenkartoffeln* *26,00*  
(20)

*Gluten- und laktosefreie Zubereitung auf Anfrage*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen  
Aufenthalt bei uns im Haus.*

*Ihr Wasserstolz-Team*

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

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

*Variation von Blattsalaten* (10, 90, 120) 4,80

*Tomaten - Mozzarella mit Basilikumpesto* (110) 9,20

*Blattsalate mit Balsamico-Dressing,  
geräuchertem Forellenfilet  
mit Sahne- Meerrettich und Toast*

(20, 40, 110)

13,50

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

15,50

*Blattsalatvariation an Balsamicodressing,  
gebackenem Ziegenkäse und Mango Chutney*

(40)

12,50

Wählen Sie aus:

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

## *Suppen!*

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

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

## *Vegetarische Gerichte*

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

*Gemüseteller gratiniert* 15,50  
(40)

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

## Warme Vorspeisen !

*Badisches Schneckenpfännle  
an Grauburgundersauce verfeinert  
mit frischem Kerbel <sup>(90)</sup> 12,50*

*Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch,  
Kirschtomaten und Frühlingslauch <sup>(30)</sup> 15,50*

## Hauptgerichte !

*Cordon bleu vom Schweinerücken,  
gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler,  
dazu Gemüse und Pommes frites <sup>(1,2) (10,90)</sup> 17,50*

*„Riz Casimir“ Streifen vom Kalbrücken  
an Currysauce, verfeinert mit Kokosmark,  
Früchten und Pistazienreistimbale <sup>(40)</sup> 22,00*

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten



*Filetpfanne „ Wasserstetz“  
Schweinefilet im Speckmantel an  
Champignonsauce, Bohnengemüse und  
Rösti, serviert in der Gusspfanne (40,90) 22,00*

*Wiener Kalbsschnitzel  
vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und  
Petersilienkartoffeln (10,20,90) 26,00*

*Filetspitzen „Stroganoff“ mit  
hausgemachten Bandnudeln (10,40,90) 29,00*

*Tournedos vom Rinderfilet an sämiger  
Morchelsoße, Pommes frites oder  
Spätzle und Marktgemüse (10,40,90) 36,00*

*„Chateau Briand“ Doppeltes Rinderfilet  
am Stück gebraten mit Sauce Bernaise,  
großer Gemüseauswahl und Kartoffelvariation  
pro Person (ab 2 Personen) (10,90) 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 !*

*Gebratenes Lachsfilet an Senfsoße  
mit Grillgemüse und Reis* *22,50*  
(20, 120)

*Zanderfilet mit Blattspinat und  
Ofenkartoffeln* *26,00*  
(20)

*Gluten- und laktosefreie Zubereitung auf Anfrage*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen  
Aufenthalt bei uns im Haus.*

*Ihr Wasserstolz-Team*