

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 Birnenchutney</i> <small>(40)</small>	<i>12,50</i>
<i>Blattsalate mit Balsamico-Dressing, warmem, geräucherten Forellenfilet und Meerrettich</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

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

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

*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**

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*

*„ 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,--.

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