

Knackige Salate und mehr !

Kleiner gemischter Salat (10, 40, 90, 120) 6,00

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

Tomaten - Mozzarella mit Basilikumpesto (110) 9,80

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

(20, 40, 110)

14,00

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

16,00

*Blattsalatvariation an Balsamicodressing,
gebackenem Ziegenkäse und Mango Chutney*

(40)

13,50

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 ⁽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*

*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