

Suppen!

Consommè mit Flädle (10,40) oder Ei (10) *7,50*

*Kräftige Tomatensuppe mit in
Gin eingelegten Cocktailtomaten* *9,00*
(50)

Vegetarische Gerichte

*Käsespätzle mit Raclettekäse
und gerösteten Zwiebeln* *13,50*
(40,90)

Gemüseteller gratiniert *16,50*
(40)

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Warme Vorspeisen !

*Badisches Schneckenpfännle
an Grauburgundersauce verfeinert
mit frischem Kerbel ⁽⁹⁰⁾* **14,50**

*Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch,
Kirschtomaten und Frühlingslauch
⁽³⁰⁾* **16,00**

Hauptgerichte !

*Cordon bleu vom Schweinerücken,
gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler,
dazu Gemüse und Pommes frites ^{(1, 2) (10, 90)}* **18,50**

*„Riz Casimir“ Streifen vom Kalbsrücken
an Currysauce, verfeinert mit Kokosmark,
Früchten und Pistazienreistimbale ⁽⁴⁰⁾* **23,00**

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) 24,00*

*Wiener Kalbsschnitzel
vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und
Petersilienkartoffeln (10,20,90) 28,00*

*Filetspitzen „ Stroganoff“ mit
hausgemachten Bandnudeln (10,40,90) 32,00*

*„ Chateau Briand“ Doppeltes Rinderfilet
am Stück gebraten mit Sauce Bernaise,
großer Gemüseauswahl und Kartoffelvariation
pro Person (ab 2 Personen) (10,90) 42,00*

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

(20,120)

24,50

Zanderfilet mit Blattspinat und

Ofenkartoffeln

(20)

28,00

Gluten- und laktosefreie Zubereitung auf Anfrage

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

Ihr Wasserstolz-Team