

Knackige Salate und mehr !

<i>Kleiner gemischter Salat</i> (10, 40, 90, 120)	<i>6,50</i>
<i>Variation von Blattsalaten</i> (10, 90, 120)	<i>5,00</i>
<i>Tomaten - Mozzarella mit Basilikumpesto</i> (110)	<i>10,50</i>
<i>Blattsalate mit Balsamico-Dressing, geräuchertem Forellenfilet mit Sahne- Meerrettich und Toast</i> (20, 40, 110)	<i>14,50</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccolasalat</i> (40, 110)	<i>16,50</i>
<i>Blattsalatvariation an Balsamicodressing, gebackenem Ziegenkäse und Mango Chutney</i> (40)	<i>14,50</i>
<i>Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen</i>	<i>19,00</i>

Wählen Sie aus:

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

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⁾ 24,50*

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

*Filetpfanne „ Wasserstelz“
Schweinefilet im Speckmantel an
Champignonsauce, Bohnengemüse und
Rösti, serviert in der Gusspfanne (40,90) 26,00*

*Wiener Kalbsschnitzel
vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und
Petersilienkartoffeln (10,20,90) 29,00*

*Filetspitzen „ Stroganoff“ mit
hausgemachten Bandnudeln (10,40,90) 34,00*

*„ Chateau Briand“ Doppeltes Rinderfilet
am Stück gebraten mit Sauce Bernaise,
großer Gemüseauswahl und Kartoffelvariation
pro Person (ab 2 Personen) (10,90) 45,00*

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)

26,00

*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