

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

<i>Kleiner gemischter Salat</i> <small>(10, 90, 120)</small>	6,50
<i>Variation von Blattsalaten</i> <small>(10, 90, 120)</small>	5,00
<i>Pflücksalat an Balsamicodressing, gebackenem Ziegenkäse mit Birnenchutney</i> <small>(40)</small>	14,50
<i>Blattsalate mit Balsamico-Dressing, warmem, geräucherten Forellenfilet und Meerrettich</i>	14,50
<i>Feldsalat mit französischem Dressing, gehackten Eiern und Brotcroutons</i> <small>(10, 90, 120)</small>	9,80
<i>Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Brot-Croutons an Orangen-Walnuss-Dressing</i> <small>(90)</small>	9,80
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccolasalat</i>	16,50
<i>Blattsalate mit gebratenen, marinierten Rinderfiletstreifen</i>	19,50

Wählen Sie aus:

französisches Dressing, Orangen-Walnuss-Vinaigrette oder Balsamico-Dressing

## *Suppen!*

*Consommè mit Flädle (10,40) oder Ei (10)* 8,00

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

## *Vegetarische Gerichte*

*Käsespätzle mit Raclettekäse  
und gerösteten Zwiebeln* 14,50  
(40,90)

*Gemüseteller gratiniert* 17,50  
(40)

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

## Warme Vorspeisen !

*Badisches Schneckenpfännle  
an Grauburgundersauce verfeinert  
mit frischem Kerbel <sup>(90)</sup>* **14,50**

*Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch,  
Kirschtomaten und Frühlingslauch  
<sup>(30)</sup>* **16,00**

## Hauptgerichte !

*Cordon bleu vom Schweinerücken,  
gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler,  
dazu Gemüse und Pommes frites <sup>(1,2) (10,90)</sup>* **18,50**

*„Riz Casimir“ Streifen vom Kalbrücken  
an Currysauce, verfeinert mit Kokosmark,  
Früchten und Pistazienreistimbale <sup>(40)</sup>* **26,00**

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) 28,00*

*Wiener Kalbsschnitzel  
vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und  
Petersilienkartoffeln (10,20,90) 32,00*

*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*