

Knackige Salate und mehr !

<i>Kleiner gemischter Salat</i> (10, 40, 90, 120)	6,80
<i>Variation von Blattsalaten</i> (10, 90, 120)	5,50
<i>Tomaten - Mozzarella mit Basilikumpesto</i> (110)	11,00
<i>Blattsalate mit Balsamico-Dressing, geräuchertem Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich und Toast</i> (20, 40, 110)	15,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccolasalat</i> (40, 110)	17,50
<i>Blattsalatvariation an Balsamicodressing, gebackenem Ziegenkäse und Mango Chutney</i> (40)	14,50
<i>Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen</i>	21,00

Wählen Sie aus:

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

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

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

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

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 Kalbrücken
an Currysauce, verfeinert mit Kokosmark,
Früchten und Pistazienreistimbale ⁽⁴⁰⁾* **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* *26,00*
(20, 120)

*Zanderfilet mit Blattspinat und
Ofenkartoffeln* *28,00*
(20)

Gluten- und laktosefreie Zubereitung auf Anfrage

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

Ihr Wasserstolz-Team