

Knackige Salate und mehr !

<i>Kleiner gemischter Salat</i> (10, 40, 90, 120)	<i>6,80</i>
<i>Variation von Blattsalaten</i> (10, 90, 120)	<i>5,50</i>
<i>Tomaten - Mozzarella mit Basilikumpesto</i> (110)	<i>12,00</i>
<i>Blattsalate mit Balsamico-Dressing, geräuchertem Forellenfilet mit Sahne-Meerrrettich und Toast</i> (20, 40, 110)	<i>15,50</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccolasalat</i> (40, 110)	<i>18,50</i>
<i>Blattsalatvariation an Balsamicodressing, gebackenem Ziegenkäse und Mango Chutney</i> (40)	<i>15,00</i>
<i>Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen</i>	<i>22,00</i>

Wählen Sie aus:

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

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

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* 16,00
(40,90)

Gemüseteller gratiniert 19,00
(40)

Warme Vorspeisen !

*Badisches Schneckenpfännle
an Grauburgundersauce verfeinert
mit frischem Kerbel ⁽⁹⁰⁾* 15,00

*Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch,
Kirschtomaten und Frühlingslauch
⁽³⁰⁾* 17,50

Hauptgerichte !

*Cordon bleu vom Schweinerücken,
gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler,
dazu Gemüse und Pommes frites ^{(1, 2) (10, 90)}* 19,50

*„Riz Casimir“ Streifen vom Kalbrücken
an Currysauce, verfeinert mit Kokosmark,
Früchten und Pistazienreistimbale ⁽⁴⁰⁾* 27,50

*Filetpfanne „ Wasserstelz“
Schweinefilet im Speckmantel an
Champignonsauce, Bohnengemüse und
Rösti, serviert in der Gusspfanne (40,90) 29,00*

*Wiener Kalbsschnitzel
vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und
Petersilienkartoffeln (10,20,90) 32,50*

*Filetspitzen „ Stroganoff“ mit
hausgemachten Bandnudeln (10,40,90) 35,00*

*„ Chateau Briand“ Doppeltes Rinderfilet
am Stück gebraten mit Sauce Bernaise,
großer Gemüseauswahl und Kartoffelvariation
pro Person (ab 2 Personen) (10,90) 46,50*

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)

27,50

Zanderfilet mit Blattspinat und

Petersilienkartoffeln

(20)

29,00

Gluten- und laktosefreie Zubereitung auf Anfrage

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

Ihr Wasserstolz-Team