

Knackige Salate und mehr !

Kleiner gemischter Salat 6,90

(10, 90, 120)

Variation von Blattsalaten 5,80

(10, 90, 120)

*Blattsalatvariation an Balsamicodressing,
gebackenem Ziegenkäse mit Birnenchutney* 16,00

(40)

*Blattsalate mit Balsamico-Dressing,
warmem, geräucherten Forellenfilet und
Meerrettich* 16,00

*Feldsalat mit französischem Dressing,
gehackten Eiern und Broteroutons* 10,80

(10, 90, 120)

*Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und
Brot-Croutons an Orangen-Walnuss-Dressing* 10,80

(90)

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Ruccolasalat* 19,00

*Blattsalate mit gebratenen, marinierten
Rinderfiletstreifen* 24,00

Wählen Sie aus:

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

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Suppen!

Consommè mit Flädle (10,40) oder Ei (10) 8,50

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

Vegetarische Gerichte

*Käsespätzle mit Raclettekäse
und gerösteten Zwiebeln* 17,50
(40,90)

Gemüseteller gratiniert 22,00
(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⁾ 16.00*

*Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch,
Kirschtomaten und Frühlingslauch ⁽³⁰⁾ 18.00*

Hauptgerichte !

*Cordon bleu vom Schweinerücken,
gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler,
dazu Gemüse und Pommes frites ^{(1, 2) (10, 90)} 22.00*

*„Riz Casimir“ Streifen vom Kalbsrücken
an Currysauce, verfeinert mit Kokosmark,
Früchten und Pistazienreistimbale ⁽⁴⁰⁾ 29.50*

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) 32.00*

*Wiener Kalbsschnitzel
vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und
Petersilienkartoffeln (10, 20, 90) 34.00*

*Filetspitzen „ Stroganoff“ mit
hausgemachten Bandnudeln (10, 40, 90) 37.50*

*„ Chateau Briand“ Doppeltes Rinderfilet
am Stück gebraten mit Sauce Bernaise,
großer Gemüseauswahl und Kartoffelvariation
pro Person (ab 2 Personen) (10, 90) 49.00*

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* *29,50*
(20, 120)

*Zanderfilet mit Blattspinat und
Ofenkartoffeln* *31,00*
(20)

Gluten- und laktosefreie Zubereitung auf Anfrage

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

Ihr Wasserstolz-Team