

Knackige Salate und mehr !

<i>Kleiner gemischter Salat</i> <small>(10, 90, 120)</small>	<i>6,90</i>
<i>Variation von Blattsalaten</i> <small>(10, 90, 120)</small>	<i>6,00</i>
<i>Blattsalatvariation an Balsamicodressing, gebackenem Ziegenkäse mit Birnenschutney</i> <small>(40)</small>	<i>16,50</i>
<i>Blattsalate mit Balsamico-Dressing, warmem, geräucherten Forellenfilet und Meerrettich</i>	<i>16,50</i>
<i>Feldsalat mit französischem Dressing, gehackten Eiern und Broteroutons</i> <small>(10, 90, 120)</small>	<i>11,40</i>
<i>Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Brot-Croutons an Orangen-Walnuss-Dressing</i> <small>(90)</small>	<i>11,40</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccolasalat</i>	<i>19,50</i>
<i>Blattsalate mit gebratenen, marinierten Rinderfiletstreifen</i>	<i>26,00</i>

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)

*Basilikum - Risotto
mit getrockneten Tomaten* 26,00
(40)

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

Warme Vorspeisen !

<i>Badisches Schneckenpfännle an Grauburgundersauce verfeinert mit frischem Kerbel</i> ⁽⁹⁰⁾	16,00
<i>Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Kirschtomaten und Frühlingslauch</i> <small>(30)</small>	18,00

Hauptgerichte !

<i>Cordon bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler, dazu Gemüse und Pommes frites</i> ^{(1,2) (10,90)}	24,00
<i>Schweinefilet „sous vide“ an Champignonsoße, Bohnengemüse und Rösti</i>	32,00
<i>Wiener Kalbschnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i> ^(10,20,90)	34,00
<i>„Riz Casimir“ Streifen vom Kalbsrücken an Currysauce, verfeinert mit Kokosmark, Früchten und Pistazienreistimbale</i> ⁽⁴⁰⁾	32,00

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

*Filetspitzen „Stroganoff“ mit
Marktgemüse und 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 (20, 120) 29.50*

*Zanderfilet mit Blattspinat und
Ofenkartoffeln (20) 31.00*

Gluten- und laktosefreie Zubereitung auf Anfrage

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

Ihr Wasserstetz-Team