



## Menü

### Ceviche vom Seesaibling

mit Tomaten-Chillisalsa  
und Melonencocktail

19,00€

\*\*\*

### Thai-Currysuppe

mit Steinbeisserravioli

11,00€

\*\*\*

### Potpourrie vom Meeresfischen

mit Riesengarnele, Gemüsestreifen, Langoustinosauce und Thai-Reis

34,00€ - Menügröße 31,00€

oder

### Filetsteak vom Rind

mit Pfifferlingen,  
Sommerwirsing und Semmelknödeln

34,00€ - Menügröße 31,00€

\*\*\*

### Crème brûlée mit Madagaskar-Vanille

Marinierten Zwetschgen und Zwetschgensorbet

9,50€

3-Gang Menü: 55,00€

4-Gang Menü: 65,00€

Alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.  
Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich.



## Menü vegetarisch

Ziegenkäse von Monte Ziego  
mit Akazienhonig überbacken,  
mit Pfifferlingen, Tomaten, Lauchzwiebeln und kleinem Salatbouquet  
16,00€

\*\*\*

Semmelknödel  
mit cremigen Pfifferlingen  
und Sommergemüse  
21,50€

\*\*\*

Crème brûlée mit Madagaskar-Vanille  
marinierten Zwetschgen und Zwetschgensorbet  
9,50€

3-Gang Menü: 42,00€

Alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.  
Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich.



## Suppen

Rindfleischbrühe mit Flädle	6,80€
Badische Schneckensuppe	8,50€
Thai-Currysuppe mit Steinbeisserravioli	11,00€

## Vorspeisen oder kleine Gerichte

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan	14,00€
Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce und Weißbrot	17,00€
Ziegenkäse von Monte Ziego mit Akazienhonig überbacken, Pfifferlingen, Tomaten, Lauchzwiebeln und kleinem Salatbouquet	16,00€
Vitello tonnato und Thunfischsauce, Kapern und Ei	15,00€
Weinbergschnecken überbacken mit „Café de Paris“	
6 Stück	9,50€
12 Stück	12,50€
Gemischter Beilagensalat	6,80€



# Hauptgerichte

## Kalbsentrecôte

mit cremigen Pfifferlingen,  
Gemüse und hausgemachten Spätzle  
klein

32,00€  
29,00€

## Wildragout (aus heimischer Jagd)

mit Pfifferlingen, hausgemachten Spätzle  
und gemischtem Salatteller  
klein

23,00€  
20,00€

## Rumpsteak

mit Pfeffersauce, Gemüse und pommes frites

32,00€

## Cordon Bleu vom Schwein

mit pommes frites und gemischtem Salatteller

23,00€

## Rinderzunge

mit Madeirasauce, Gemüse und hausgemachten Spätzle  
klein

22,00€  
19,00€

## Vegetarisch:

### Semmelknödel

mit cremigen Pfifferlingen und Sommergemüse

21,50€

Alle Saucen werden ohne Zusätze und Geschmacksverstärker gefertigt.  
Für zusätzliche Saucen berechnen wir 2,00€ bis 3,00€.



## Dessert

<b>Gebackene Apfelravioli</b> mit Vanille-Krokant-Eis <sup>(1)</sup> und Calvados-Sahne	11,00€
<b>Sorbetteller mit Früchten</b>	9,50€
<b>Nocino</b> Vanilleeis <sup>(1)</sup> , Walnusseis, karamellierte Walnüsse, Nusslikör und Schlagsahne	9,00€
<b>Beerengrütze</b> mit Joghurt-Minzeis	7,50€
<b>Vanilleeis<sup>(1)</sup></b> mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne	8,50€
<b>Kir Royal</b> 2 Kugeln Cassis-Sorbet aufgefüllt mit Sekt	8,00€
<b>Coupe Colonel</b> 3 Kugeln Zitronensorbet und Wodka	8,00€
<b>Gemischtes Eis (3 Kugeln)</b> mit Sahne	6,00€ 7,00€

(1) – mit Farbstoff