



Menü

Roastbeef vom Kalb

mit Kerbelvinaigrette, Feldsalat und Belper Knolle

19,00€

Gratin von Lachs und Zander

mit Gemüsestreifen und Shitake-Pilzen

19,00€ - 15,00€ Zwischengericht

Rücken vom Winterkabeljau

mit Pommery-Senfsauce, Winterspinat und Buchholzer Nudeln

34,00€ - Menügröße 31,00€

oder

Schnitzel vom Elztäler Reh

mit Wacholderrahmsauce, Wintergemüse

und Serviettenknödel

34,00€ - Menügröße 31,00€

Kleine Dessertvariation

Crème brûlée – Mousse au chocolat – Sorbeteis und Früchte

11,50€

oder

Kleine Käsevariation

11,50€

3-Gang Menü: 59,00€

4-Gang Menü: 70,00€

Alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.

Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich

Unsere Weinempfehlung: 2021 Rotweincuvée trocken „Leo in Bestform“,
Winzergenossenschaft Sasbach/Kaiserstuhl 0,75 | 22,50€ / 0,25 | 7,50€



Menü vegetarisch

Ziegenkäse von Monte Ziego
in der Kürbiskernkruste,
mit Feldsalat und dreierlei Chutneys
17,50€

Serviettenknödel
mit cremigen Shi-takepilzen
und Wintergemüse
23,00€

Kleine Dessertvariation
Crème brûlée – Mousse au chocolat – Sorbeteis und Früchte
11,50€
oder
kleine Käse-Variation
11,50€

3-Gang Menü: 48,00€

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



Suppen

Rindfleischbrühe mit Flädle	7,50€
Badische Schneckensuppe	11,00€
Tagessuppe	7,50€

Vorspeisen oder kleine Gerichte

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan	16,00€
Warmer Ziegenkäse von Monte Ziego in der Kürbiskernkruste, mit Feldsalat und dreierlei Chutneys	17,50€
Weinbergschnecken überbacken mit „Café de Paris“	
6 Stück	11,00€
12 Stück	14,00€
Feldsalat	
mit Speck, Trauben, Brotcroutons und Sherrydressing	10,50€
gemischter Beilagensalat	8,50€



Hauptgerichte

Kalbsentrecôte

mit cremigen Shi-takepilzen, Wintergemüse und hausgemachten Spätzle
klein

35,00€
32,00€

Fasanenbrust im Speckmantel

mit Rahmsauerkraut, Trauben und Kartoffelpüree
klein

32,00€
29,00€

Rumpsteak

mit Pfeffer-Kräutersauce, Gemüse und Pontneuf-Kartoffeln

36,50€

Cordon Bleu vom Schwein

mit pommes frites und gemischtem Salatteller

26,50€

Rinderzunge

mit Madeirasauce, Gemüse und hausgemachten Spätzle
klein

27,00€
24,00€

Vegetarisch:

Serviettenknödel

mit Wintergemüse und cremigen Shi-takepilzen

23,00€

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

Die bei der Zubereitung der Speisen verwendeten Olivenöle sind bei uns erhältlich:

Olivenöl	250 ml	13,00 Euro
Rosmarinöl	250 ml.	14,50 Euro
Zitronenöl	250 ml	14,50 Euro



Dessert

Gebackene Apfelravioli mit Vanille-Krokant-Eis ⁽¹⁾ und Calvados-Sahne	12,50€
Sorbetteller mit Früchten	11,00€
Nocino Vanilleeis ⁽¹⁾ , Walnusseis, karamellierte Walnüsse, Nusslikör und Schlagsahne	11,00€
Rumtopf mit Vanille-Eisparfait und Schlagsahne	11,00€
Vanilleeis ⁽¹⁾ mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne	9,50€
Kir Royal 2 Kugeln Cassis-Sorbet aufgefüllt mit Sekt	9,00€
Coupe Colonel 3 Kugeln Zitronensorbet und Wodka	9,00€
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	7,00€ 8,00€

(1) – mit Farbstoff