



Menü

Variation von geräucherten und gebeizten Fischen

mit winterlichen Blattsalaten, Orangen und Haselnüssen

19,00€

Gebratene Rehleber

mit Serviettenknödel, Selleriepüree und Lebkuchen-Gewürzsauce

15,00€

Kabeljaurücken

mit provencialisches Gewürzen, sautiertem Gemüse und Thai-Reis

32,00€ - Menügröße 29,00€

oder

Fasanenbrust im Speckmantel

mit cremigem Sauerkraut, Kartoffelpüree und Weintrauben

32,00€ - Menügröße 29,00€

Schwarzwälder Schneeball

mit Sauerkirschräut

11,00€

oder

Kleine Käsevariation

11,00€

3-Gang Menü: 55,00€

4-Gang Menü: 67,00€

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

Warmer Ziegenkäse von Monte Ziege
mit Honig überbacken,
bunter Bete, Feldsalat
und Preiselbeervinaigrette
16,00€

Serviettenknödel
mit cremigen Waldpilzen
und Wintergemüse
23,00€

Schwarzwälder Schneeball
mit Sauerkirschragout
11,00€
oder
kleine Käse-Variation
11,00€

3-Gang Menü: 45,00€

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



Suppen

Rindfleischbrühe mit Flädle	7,00€
Badische Schneckensuppe	9,00€
Steinpilz-Kartoffelsuppe	8,50€

Vorspeisen oder kleine Gerichte

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan	14,00€
Warmer Ziegenkäse von Monte Ziego mit Honig überbacken, bunter Bete, Feldsalat und Preiselbeervinaigrette	16,00€
Weinbergschnecken überbacken mit „Café de Paris“	
6 Stück	9,50€
12 Stück	12,50€
Feldsalat	
mit Speck, Trauben, Brotcroustons und Sherrydressing	9,00€
Endiviensalat	
mit Pommery-Senfsauce, gehacktem Ei und Brotcroustons	9,00€
gemischter Beilagensalat	7,00€



Hauptgerichte

Kalbsentrecôte

mit cremigen Waldpilzen, Wintergemüse
und hausgemachten Spätzle
klein

34,00€
31,00€

Wildschweingoulasch (aus heimischer Jagd)

mit Papardelle und Endiviensalat
klein

23,50€
20,50€

Rumpsteak

mit grüner Pfeffersauce, Gemüse und Pontneuf-Kartoffeln

33,00€

Cordon Bleu vom Schwein

mit pommes frites und gemischtem Salatteller

24,00€

Rinderzunge

mit Madeirasauce, Gemüse und hausgemachten Spätzle
klein

23,50€
20,50€

Vegetarisch:

Serviettenknödel

mit cremigen Waldpilzen und Wintergemüse

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	12,00 Euro
Rosmarinöl	250 ml.	14,00 Euro
Zitronenöl	250 ml	14,00 Euro



Dessert

Gebackene Apfelravioli mit Vanille-Krokant-Eis ⁽¹⁾ und Calvados-Sahne	11,00€
Sorbetteller mit Früchten	9,50€
Nocino Vanilleeis ⁽¹⁾ , Walnusseis, karamellierte Walnüsse, Nusslikör und Schlagsahne	9,00€
1 Kugel Zimteis mit marinierten Rotweinzwetschgen und Schlagsahne	7,00€
Vanilleeis ⁽¹⁾ mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne	8,50€
Kir Royal 2 Kugeln Cassis-Sorbet aufgefüllt mit Sekt	8,00€
Coupe Colonel 3 Kugeln Zitronensorbet und Wodka	8,00€
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	6,00€ 7,00€

(1) – mit Farbstoff