



Menü

Vorspeise	Gebratene Wachtel mit Rotkohl-Piniensalat, Feldsalat und Erdnussdressing 19,00
Zwischengang:	Jakobsmuschel und Lachs mit Krustentiersauce überbacken 15,00
Hauptgang:	Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Pommerie-Senfsauce, Graupenrisotto und bunte Bete 28,00 25,00 (Menüportion)
oder	Rehschnitzel mit Waldpilzen, Kräuterpizokels und Herbstgemüse 28,00 25,00 (Menüportion)
Dessert	Quarkschlupfer im Strudelblatt gebacken mit Clementinensalat und Vanille-Gewürzeis 9,50
oder	Kleine Käsevariation 9,50
Menüpreis:	3 Gang Menü: 52,00 Euro 4 Gang Menü: 65,00 Euro

Alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.

Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich.

Für zusätzliche Sauce berechnen wir zwischen 1,50 und 3,00 Euro.



Suppen

Rindfleischbrühe mit Flädle	6,50
Badische Schneckensuppe	8,50
Kürbiscremesuppe mit Amaretti und Kernöl	7,50

Vorspeisen oder kleine Gerichte

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan	13,00
Ziegenfrischkäse von Monte Ziego mit bunter Bete, Feldsalat und Cranberries	16,00
Weinbergschnecken überbacken mit "Café de Paris"	
6 Stück	9,50
12 Stück	12,50
Feldsalat mit Speck, Trauben, Brotcroutons und Sherry-Nussdressing	9,00
gemischter Beilagensalat	6,50



Hauptgerichte

Kalbsentrecôte

mit Waldpilzsauce, herbstlichem Gemüse
und hausgemachten Spätzle

klein

29,00

26,00

Lammhufsteak in der Meerrettich-Kräuterkruste

mit sautiertem Gemüse und Röstkartoffeln

29,00

Rumpsteak mit Pfeffersauce,

Pontneuf-Kartoffeln und Gemüse

29,00

Cordon Bleu (1,4) vom Schwein

mit pommes frites und gemischtem Salatteller

22,00

Rinderzunge

mit Madeirasauce, Gemüse und hausgemachten Spätzle

klein

21,00

18,00

Vegetarisch:

Kräuterpizokels

mit Herbstgemüse und gehobeltem Parmesan

21,00

Alle Saucen werden ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker gefertigt.

Für zusätzliche Sauce berechnen wir zwischen 1,50 und 3,00 Euro

Desserts

Gebackene Apfelravioli mit Vanille-Krokant-Eis ⁽¹⁾ und Calvadossahne	10,00
Sorbetteller mit Früchten	9,00
Kleines Zwetschgendessert 1 Kugel Zimteis mit marinierten Rotweinzwetschgen	6,50
Nocino Vanilleeis ⁽¹⁾ , Walnusseis, karamellisierte Walnüsse, Nusslikör und Schlagsahne	9,00
Pochierte Birne mit Vanilleeis und Schokoladensauce	6,50
Vanilleeis (1) mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne	8,00
Kir Royale 2 Kugeln Cassis-Sorbet aufgefüllt mit Sekt	7,50
Coupe Colonel 3 Kugeln Zitronensorbet und Wodka	7,00
gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	5,50 6,50