

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Spargelcremesuppe mit Einlage unter der Sahnehaube, Croutons <i>Asparagus-creme-soup with a cream topping, croutons</i>	7,50 €
Tomaten-Basilikumsuppe mit Parmesanscheibchen <i>Tomatoe-Basil-soup with pieces of Parmesan</i>	7,50 €
Gemischter Beilagensalat, groß <i>Big mixed salad plate</i>	7,00 €
Gemischter Beilagensalat, klein <i>Small mixed salad plate</i>	5,00 €
Spargelsalat an Kräuterdressing gebratene Streifen von Lachsforelle unter der Rosmarinrauch-Gloche <i>Asparagussalat, roasted Salmontrout with rosemary smoke, herb dressing</i>	16,50 €
Blattsalate an Frenchdressing mit Rosen der hausgeräucherten Lachsforelle, Sahnemeerrettich, Toast <i>Lettuce with baked champignons, broccoli, green puffed rice</i>	14,00 €
Blattsalate mit hausgeräucherten Hirschschinken Kräuterdressing, Preiselbeer-Sahnemeerrettich <i>Lettuce with home smoked venison ham, herb dressing, cranberry-cream-horseraddish</i>	13,00 €

„Fitnesssteller“

Poulardenbrust - Poularde breast oder/or	19,00 €
Rinder- Filetsteak - Beef filet steak	25,50 €
mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt <i>„Fitness plate“ with herb butter and surrounded with different lettuces, for choice:</i>	

Verschiedene Gerichte können wir Gluten- & Laktosefrei zubereiten, sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an.

Hauptgänge und Saisonales

Frischer Badischer Spargel, dazu Schweinefilet		29,50 €
Neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise	Kleinere Portion/small	26,50 €
<i>Fresh asparagues with pork-filet, new potatoes, sauce hollandaise</i>		
Frischer Badischer Spargel, dazu Kalbsrückensteak		36,00 €
Kräuterbutter, Rösti, Sauce Hollandaise	Kleinere Portion/small	33,00 €
<i>Fresh asparagues with a steak of the veal's back, herb butter, rösti, sauce hollandaise</i>		
Lammkoteletts		32,00 €
Glasierte Bohnen, Rösti, Kräuter-Knoblauchsauce	Kleinere Portion/small	29,00 €
<i>Lamb chops with a herb-garlic sauce, green beans, rösti</i>		
Geschnetzeltes Kalbfleisch		23,00 €
Champignon-Rahmsauce, hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion/small	20,00 €
<i>Veal strips, mushroom cream sauce, spaetzle</i>		
Cordon Bleu vom Kalb		24,50 €
Pommes-frites, Gemüse garnitur		
<i>Cordon Bleu of veal, french fries, vegetable garnish</i>		
2 Wiener Schnitzel, Pommes-frites		22,50 €
<i>Escalope of veal, vienna style, with chips</i>		
Argentinisches Rumpsteak		26,00 €
Waldpilzjus, Kräuterbutter, Röstzwiebel, Pommes-frites	Kleinere Portion/small	23,00 €
<i>Argentine rump steak, wild mushroom jus, herb butter, roasted onion, french fries</i>		
Rinderfiletspitzen		27,00 €
Pfeffer-Rahmsauce, hausgemachte Spätzle	Kleinere Portion/small	24,00 €
<i>Beef fillet tips pepper cream sauce, homemade spaetzle</i>		
Rinderzunge		20,00 €
Madeirasauce, frische Champignons, hausgemachte Spätzle		
<i>Beef tongue in Madeira-wine sauce, fresh mushrooms, homemade spaetzle</i>		
Rehschnitzel aus der regionalen Jagd		28,00 €
Pfifferling-Rahmsauce, Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren		
	Kleinere Portion/small	25,00 €
<i>Venison escalope from regional hunt, chanterelle-creamsauce, red cabbage, spaetzle, cranberries</i>		
Rehragout aus der regionalen Jagd		23,00 €
Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren	Kleinere Portion/small	20,00 €
<i>Venison stew from the regional hunt red cabbage, homemade spaetzle, cranberries</i>		

Fisch aus dem regionalen Fang

Tranche von der Lachsforelle		30,00 €
Gebratener Spargel, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise	Kleinere Portion/small	27,00 €
<i>Tranche of the salmontrout, roasted asparagus, new potatoes, sauce hollandaise</i>		
Regenbogenforellenfilet, in brauner Butter gebraten		28,00 €
Rote-Beete-Risotto, Fenchel-Safran-Schaumsauce	Kleinere Portion/small	25,00 €
<i>Rainbowtrout fillets, roasted in brown butter, beet risotto, roasted zucchini slices, Fennel saffron cream sauce</i>		

Vegetarisch

Frischer Badischer Spargel		23,50 €
Kräuterpfannkuchen, Sauce Hollandaise		
<i>A bunch of asparagus with sauce hollandaise and pancakes</i>		
Rote-Beete-Risotto		18,00 €
Gegrillte Zucchinischeiben, Fenchel-Safran-Schaumsauce		
<i>Beetroot risotto Grilled zucchini slices, fennel saffron foam sauce</i>		

Vegan

Spinat-Kräuterpfannkuchen		17,00 €
Wald- und Wiesenpilz- Ragout, glasierte Kirschtomaten		
<i>Spinach-herb-pancakes, mushroom-ragout, glazed cherry-tomatoes</i>		

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte ?

Crème Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert dazu ein hausgemachtes Waldmeistereis mit weißen Schokostückchen		8,90 €
<i>Cream Bruleé garnished under sugar sheet with cream and fruits, homemade waldmeister ice cream with white chocolate pieces</i>		

Marinierte, frische Erdbeeren mit hausgemachten Zitronenwaffeln dazu Vanilleeis und Sahne		8,50 €
<i>Marinated, fresh strawberries with homemade lemon waffles with vanilla ice cream and cream</i>		

Weitere kreative Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte!

Verschiedene Gerichte können wir Gluten- & Laktosefrei zubereiten, sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an.