

## Unsere „kleine Liesel“ empfiehlt ihr Menü

Das Häppchenmenü servieren wir bis 21.00 Uhr

Gänsestopfleberterrine

\*\*\*\*

St. Pierrefilet auf Erbsenpüree

\*\*\*\*

Weißes Tomatensüppchen mit gebratener Riesengarnele

\*\*\*\*

Sorbet

\*\*\*\*

Gebratenes Kalbsrückensteak mit Rahmpfifferlingen

\*\*\*\*

Gratinierter Ziegenkäse

\*\*\*\*

Süßes Ende

Preis pro Person 42,50€

Preis pro Person mit vier begleitenden Weinen 55,50 €

### Saisonmenü

Pfifferlingsrahmsuppe

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons mit  
Rahmpfifferlingen und  
hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Parfait des Tages

Preis pro Person 26,50 €

### Vegetarisches Menü

Weißes Tomatencremesüppchen

\*\*\*

Tagliatelle mit Pfifferlingen

\*\*\*

Sorbet mit Sekt aufgefüllt

Preis pro Person 23,00 €

## Vorspeisen und Zwischengerichte

<i>Bunter Sommersalat</i>	4,80 €
<i>Gratin von Weinbergsschnecken</i>	8,90 €
<i>Badische Hechtklößchen im Rieslingsößle</i>	10,50 €
<i>Froschschenkel in Knoblauch</i>	12,00 €
<i>Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan</i>	13,00 €
<i>Jakobsmuschel und Riesengarnele mit Erbsenpüree und Paprikaschaum</i>	13,50 €
<i>Gänsestopfleberterrine auf Traminergelée und Vanilleapfel</i>	14,00 €

## Suppen

<i>Kraftbrühe mit Flädle</i>	4,50 €
<i>Badisches Schneckensüppchen</i>	6,00 €
<i>Pfifferlingsrahmsuppe</i>	5,80 €

## für zwei Personen ( ca. 40 min. )

*Preis pro Person*

<i>Château Briand flambiert mit Gemüse vom Markt und Beilagenvariation</i>	28,50 €
--	---------

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffe, 3) mit Süßungsmittel, 4) mit Phosphat, 5) mit Antioxidationsmittel6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) geschwefelt, 9) gewachst, 10) enthält Phenylalaninquelle

## Hauptgerichte

<i>Cordon bleu vom Jungschweinerücken mit Münsterkäse gefüllt, dazu Pommes frites, Preiselbeeren und Beilagensalat</i>	13,00 €
<i>Geschmortes Ochsenbäckle mit Kartoffelpüree</i>	16,50 €
<i>Kalbsleber „Badische Art“ mit Bratkartoffeln und Sommergemüse</i>	17,50 €
<i>Picatta Milanese vom Schweinefilet mit Blattspinat und Tomatennudeln</i>	18,50 €
<i>Rinderrückensteak unter der Oliven-Tomatenkruste mit Kartoffelgratin</i>	19,50 €
<i>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Rahmpfifferlingen und feinen Nudeln</i>	21,50 €
<i>Rosa gebratene Lammkrone an Rosmarinjus und provencalischen Kartoffeln</i>	23,00 €
<i>Ochsenlende an sautierten Pfifferlingen und Pommes Macaire</i>	24,50 €

## Spezialitäten für unsere Fischliebhaber

<i>Forellenfilet in Riesling mit Gemüse der Saison und feinen Nüdele</i>	17,00 €
<i>Gebratenes Saint Pierrefilet und Jakobsmuschel mit Kartoffel-Knoblauchpüree</i>	19,00 €
<i>Kross gebratener Zander und Riesengarnele auf Tomaten-Pfifferlingsragout dazu Rosmarinkartoffele</i>	20,50 €

*- Ist Ihr Hunger nicht so groß,  
servieren wir Ihnen gerne auch kleinere Portionen -*