

Vorspeisen und Zwischengerichte

Feldsalat mit Speck und Brotcroûtons	9,20 €
Gratin von Weinbergschnecken	9,50 €
Froschschenkel in Zwiebel und Knoblauch gebraten	14,00 €
Orangen-Lachs mit Gemüseröllchen, Dip und Salatbouquet	16,50 €
Gänsestopfleberterriner auf Traminergelée	18,00 €

Suppen

Badische Nudelsuppe	6,90 €
Kürbiscremesüppchen mit gebratener Riesengarnele	9,00 €
Als Versucherle	7,00 €

Vegetarisches Gericht

Steinpilze à la crème mit buntem Marktgemüse und Butternüdele	24,50 €
Kürbisrisotto mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und Vanillekarotten	17,50 €

Für zwei Personen (Dauer ca. 40 min.)

Preis pro Person

Château Briand flambiert mit Gemüse vom Markt und Beilagenvariation	33,50 €
--	---------

Hauptgänge

Gebratene Blutwurst und Garnele auf Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree	18,50 €
Cordon bleu vom Jungschweinerücken mit Münsterkäse gefüllt dazu Pommes frites und Beilagenfeldsalat	19,00 €
Badisches Ochsenfleisch, Meerrettichsauce, Lauchgemüse und Kartoffele	21,50 €
Hirschragoût in Burgunder geschmort mit Rotkohl und Spätzle	24,50 €
Zwiebelrostbraten auf Schnippelböhnchen und Brägele	26,00 €
Geschnetzeltes vom Rinderfilet „Stroganoff“ mit Kartoffelrösti	27,50 €

Für unsere Fischliebhaber

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Vanillekarotten und Butternüdele	24,50 €
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree und Champagnerschaum	25,50 €
Feldsalat mit Ente, geräuchertem Forellenfilet und Riesengarnele	26,50 €

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Unsere „kleine Liesel“ empfiehlt ihr Menü

Das Häppchenmenü servieren wir Tischweise bis 19.30 Uhr

Gerne servieren wir Ihnen die Menügänge auch einzeln

Gänsestopfleberterrine

Zanderfilet Kürbisrisotto

Weinschaumsüppchen mit Riesengarnele

Sorbet des Tages

Rosa gebratene Entenbrust

Gratinierter Brie de Meaux

Süßes Ende

Preis pro Person 61,00 €

Preis pro Person mit vier begleitenden Weinen 77,00 €

Badisches Menü

Schäufele Carpaccio fein mariniert

Rinderzunge in Burgunder
mit Brägele

Apfeltarte mit Crémeeis

Preis pro Person 29,50 €