

Vorspeisen und Zwischengerichte

<i>Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, Speck und Brotcroûtons</i>	8,60 €
<i>Gratin von Weinbergschnecken</i>	9,50 €
<i>Froschschenkel in Zwiebel und Knoblauch gebraten</i>	14,00 €
<i>Hausgebeizter Lachs mit Wintersalatbouquet</i>	16,00 €
<i>Feldsalatröschen mit gebratenen Riesengarnelen</i>	17,50 €
<i>Gänsestopfleberterriner auf Traminer gelée</i>	18,00 €

Suppen

<i>Badisches Festtagssüppchen</i>	6,80 €
<i>Schneckensüppchen</i>	8,50 €
<i>Als Versucherle</i>	6,50 €

Vegetarisches Gericht

<i>Gemüsetagliatelle mit gebratenen Waldpilzen, Champagnersößle und Parmesanspäne</i>	17,50 €
<i>Perlgraupenrisotto mit buntem Marktgemüse und Safransößle</i>	17,50 €

Für zwei Personen (Dauer ca. 40 min.)

Preis pro Person

<i>Château Briand flambiert mit Gemüse vom Markt Beilagenvariation</i>	33,50 €
--	---------

Hauptgänge

*Cordon bleu vom Jungschweinerücken mit
Münsterkäse gefüllt dazu Pommes frites
und kleinem Feldsalat* 18,50 €

*Kalbfleischküchle auf buntem Gemüse
mit Pilzrahmsößle und Püree* 14,50 €

*In Burgunder geschmortes Ochsenbäckle
auf Rahmwirsing und Kartoffelpüree* 23,00 €

*Wiener Schnitzel mit Bratkartoffel und
kleinem Feldsalat* 23,00 €

*Filetgeschnetzeltes „Stroganoff“
mit Kartoffelrösti* 26,00 €

*Rib Eye Steak 300gr. mit Pfeffersößle,
Pommes Dauphin und kleinem Feldsalat* 27,00 €

Für unsere Fischliebhaber

*Blaufelchenfilet mit Blattspinat, Kartoffele
und Zitronenbutter* 23,50 €

*Kross gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
und Kartoffelpüree* 25,00 €

**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 bis 19.30 Uhr
Gerne servieren wir Ihnen die Menügänge auch einzeln

Gänsestopfleberterrine

Schneckenragout mit Riesengarnele

Weinschaumsüppchen mit Lachs

Sorbet des Tages

Ochsenbäckchen in Burgunder geschmort

Gratinierter Münsterkäse

Süßes Ende

Preis pro Person 60,00 €

Preis pro Person mit vier begleitenden Weinen 76,00 €

Badisches Menü

Tafelspitzbrühe mit Grießklößchen

Badisches Zwiebelfleisch auf Schnippelbohnen und Brätele

Eisgugelhupf auf Vanillekirschen

Preis pro Person 29,50 €