

Unsere Aperitif Empfehlung

Bio Secco-Rosé, Weingut David Klenert sechs

Limoncello Spritz neun
Limoncello, Sekt, Mineralwasser

Alkoholfreier Rhabarber Spritz neun
Alkoholfreier Gin, Rhabarbersaft, Tonic, Zitronenlimonade

Unsere Weinempfehlung

Bio Auxerrois 0,2 neun
Auxerrois, QbA trocken 0,1 vier fünfzig
Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim, Kraichgau, Baden



Bio Cuvée Höhenrausch rot 0,2l zwölf
Spätburgunder, Regent Dornfelder, QbA trocken 0,1l sechs
Weingut Vollmayer, Hohentwieler Elisabethenberg, Bodensee, Baden

Leckerei für Zwei

Entrecôte Double

*Doppeltes Zwischenrippenstück
vom Black Angus Rind*

ca. 500gr

mit Sauce Béarnaise, Portweinjus
gebratenem Gemüse
und getrüffeltem Parmesan-Pommes frites

-in 2 Gängen serviert-
pro Person sechsundvierzig

Flair-Menü *ab 2 Personen*

Matjes mit Apfel-Schmand
Sellerie, gepickelte rote Zwiebeln & Kartoffelcroûtons

Ochsenbouillon
mit Leberknödel und Wurzelgemüse

Rosa gebratene Lammhüfte
mit Bärlauchkruste, Olivenjus
grüne Bohnen und Kartoffelgratin

Badischer Hefezopfkrapfen
mit Zwetschgenröster
und Marzipaneis

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig
fünfzig

Vegetarisches Flair-Menü *ab 2 Personen*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse mit Thymianhonig
Linsen-Vinaigrette und Pflücksalat

Karotten-Ingwersuppe
mit gebratener Riesengarnele

Vegane Bohnen Bratlinge
mit Erdnuss-Soße und Wok-Gemüse

Variation hausgemachter Sorbets

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfundzwanzig
vierzig

Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen neun

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Thymianhonig vierzehn
Linsen-Vinaigrette und Pflücksalat

Matjes mit Apfelschmand sechzehn
Sellerie, gepickelte rote Zwiebel & Kartoffelcroutons

Rinds-Tartar mit Pflücksalat achtzehn
Trüffelcreme, Brioche und Wachtelei

Suppen

Karotten-Ingwersuppe zehn
mit gebratener Riesengarnele

Ochsenbouillon neun
mit Leberknödel und Wurzelgemüse

Hauptgänge Fisch

Im Ganzen gebratene Schwarzwald Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

achtundzwanzig

Norwegischer Skrei Loin
mit Muschel-Krustentierfond
geschmortem Fenchel und Oliven-Kartoffelstampf

vierunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Badischer Zwiebelrostbraten
vom Weiderind mit hausgemachter Maultasche
buntem Gemüse und Spätzle

achtunddreißig

Rosa gebratene Lammhüfte
mit Bärlauchkruste, Olivenjus
grüne Bohnen und Kartoffelgratin

sechsendreißig

„Zweierlei Ente“ *Brust & Schmorkrokette*
Karamellsauce, Blumenkohl, Cashewkerne
und Spritzkartoffeln

neunundzwanzig

Hauptgänge Vegetarisch/Vegan

Vegane Bohnen Bratlinge
mit Erdnuss-Soße und Wok-Gemüse

sechszwanzig

Pilzragout mit Bärlauch, Kirschtomaten,
und Serviettenknödel

sechszwanzig

Omas Küche

Königsberger Klopse in Kapernsoße
mit glasiertem Gemüse
und Petersilienkartoffeln

zweiundzwanzig

„Schwabenteller“
Schweinelendchen in Pilzrahmsauce
buntem Gemüse und Käsespätzle

vierundzwanzig

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb
mit kaltgerührten Preiselbeeren
und Kartoffelsalat oder Pommes Frites

vierunddreißig

Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis

Traditionelle Vesper-Zeit

Montag bis Donnerstag

Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln
mit Brot
mit Brägele

vierzehn
achtzehn

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln
mit Brot
mit Brägele

vierzehn
achtzehn

Schwarzwälder Schinkenvesper vom Holzbrett
bunt garniert mit Butter und Brot

sechzehn

Großer bunter Gartensalat
mit Hähnchenbruststreifen

achtzehn

Hausgemachte Maultaschen
mit Zwiebelschmelze und Kartoffel-Gurkensalat

zweiundzwanzig

Desserts

Donauwelle „mal anders“ zwölf
mit Kaffeeirschen, Rührkuchen, Vanillecreme und
Schokosorbet

„Badischer Hefezopfkrapfen“ zwölf
mit Vanillesauce, Zwetschgenröster und Marzipan-Eis

Variation hausgemachter Sorbets zehn

Gemischtes Eis mit Sahne neun
(*Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim*)

Kugel Eis vier
(*Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere*)

Kugel hausgemachtes Sorbet vier

Über Allergene und Zusatzstoffe informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter