



Menü

Roastbeef vom Kalb

mit dreierlei Saucen und Wildkräutersalat

19,00€

Kalamares

mit Glasnudeln und Mango-Chillisalsa

17,00€

Lammrückenfilet in der Bärlauchkruste

mit Kartoffelgnocchi und sautiertem Gemüse

36,00€ - Menügröße 33,00€

oder

Kabeljaurücken mit Garnele

Gemüse, Hummerschaum und Thai-Reis

36,00€ - Menügröße 33,00€

Überbackene Früchte

mit Vanille-Krokanteis

11,00€

oder

Käsevariation

11,00€

3-Gang Menü : 59,00€

4-Gang Menü : 73,00€

Alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden.
Umstellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich



Menü vegetarisch

Ziegenfrischkäse von Monte Ziege
in der Tomaten-Bärlauchkruste
mit Wildkräutersalaten, Kräuterseitlingen und Walnussdressing
17,50€

Kartoffel-Bärlauchgnocchi
mit Gemüse und Morchelrahm
24,00€

Überbackene Früchte
mit Vanille-Krokanteis
11,00€
oder
Käse-Variation
11.00€

3-Gang Menü: 48,00€

Alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.
Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich.



Vorspeisen Menü

Roastbeef vom Kalb

mit dreierlei Saucen und Wildkräutersalaten

19,00 €

Kalamares

mit Glasnudeln und Mango-Chillisa

17,00€

oder

Klare Fischsuppe

mit Muscheln, Meeresfischen und Aioli

15,00€

Überbackene Früchte

mit Vanille-Krokanteis

11,00 €

oder

Käsevariation

11.00€

4 – Gang – Menüpreis: 54,00€

3-Gang -Menüpreis 43,00€

alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.

Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich



Suppen

Rindfleischbrühe mit Flädle	7,50€
Badische Schneckensuppe	11,00€
Tagessuppe	8,50€

Vorspeisen / kleine Gerichte

Ziegenfrischkäse von Monte Ziego in der Tomaten-Bärlauchkruste mit Wildkräutersalaten, Kräuterseitlingen und Walnussdressing	17,50€
Carpaccio vom Rind mit gehobelem Parmesan	16,00€
Weinbergsschnecken überbacken mit „Café de Paris“	
6 Stück	11,00€
12 Stück	14,00€
gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce	17,50€
gemischter Beilagensalat	8,50€
Frühlingssalate	
mit Radiesle und gehobelem Parmesan	9,50€



Hauptgerichte

Kalbs-Entrecôte

mit Morchelrahm, Gemüse und hausgemachten Spätzle
klein

37,00€

34,00€

Wildschweingulasch (aus heimischer Jagd)

mit breiten Nudeln und Blattsalaten
klein

29,00€

26,00€

Rumpsteak

mit Pfeffersauce,
Gemüse und pommes frites

36,50€

Cordon Bleu vom Schwein

mit pommes frites
und gemischtem Salatteller

26,50€

Rinderzunge

mit Madeirasauce, Gemüse und hausgemachten Spätzle
klein

27,00€

24,00€

Vegetarisch:

Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi

mit Gemüse und Morchelrahm

24,00€

Alle Saucen werden ohne Zusätze und Geschmacksverstärker gefertigt.
Für zusätzliche Saucen berechnen wir 2,00€ bis 3,00€



Dessert

Gebackene Apfelravioli

mit Vanille-Krokant-Eis(1) und Calvados-Sahne 12,50€

Sorbetteller mit hausgemachten Sorbets und Früchten 11,00€

Nocino

Vanilleeis(1), Walnusseis, karamellisierte
Walnüsse, Nusslikör und Schlagsahne 11,00€

Amaruladessert

1 Kugel Vanilleeis, heißer Espresso, Amarulalikör und Schlagsahne 6,50€

Rumtopf

und 1 Kugel Zimteis, Sahne 8,00€

Vanilleeis(1) mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne 9,50€

Affogatto al caffè 1 Kugel Vanilleeis und heißer Espresso 5,50€

Kir Royal

2 Kugeln Cassis-Sorbet aufgefüllt mit Sekt 9,00€

Coupe Colonel 3 Kugeln Zitronensorbet und Wodka 9,00€

gemischtes Eis (3 Kugeln) 7,00€