

Aperitifempfehlung

*Cremant D`Alsace auf Eis
mit
Peché Mignon oder Aperol 4,00 €
* * **

Frutto

*Weincocktail aus dem Saft von Kirschen und Pfirsichen 3.- €
Spritzig, frisch im Geschmack
* * **

*Winterliche-Salate mit marinierten Champignons, Hähnchenbrustfilet, 11,50 €
gebeiztem Lachsfilet und Mozzarella*

*Verrückter Salat mit Lachsfilet, Poulardenbrust, Scampi 12,50 €
und Früchten
* * **

Vorspeisen

*Herzhafte Kartoffelsuppe mit Kracherle 3,80 €
Herzhafte Kartoffelsuppe mit Saiten und Kracherle 4,80 €*

*Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast 7,30 €
Hausgemachte Tomatencremesuppe 3,80 €
Markklößchensuppe 3,80 €
Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Croutons 3,80 €
Halbes Dutzend Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter 5,30 €
Gebeizter Lachs nach Art des Hauses mit Toast und Butter 9,90 €
Krabbenscocktail Marseilliser Art 7,90 €*

Vom Schwein

*Paniertes Schnitzel mit Beilagen 10,50 €
Sahneschnitzel mit Beilagen 11,20 €
Jägerrahmschnitzel mit Beilagen 12.- €*

Vom Kalb

*Cordon Bleu mit Beilagen 15,20 €
Wiener Schnitzel mit Beilagen 15,50 €
Kalbschnitzel „Isabella“ mit Schinkenstreifen und frischen Champignons 15,50 €
an Rahmsauce*

Beilagen wahlweise:

Pommes Frites, Kroketten, Eierspätzle, Bratkartoffeln und kleiner gemischter Salat

Vom Rind

Rindertournedos in Morchelrahmsauce 22,90 €

Zwiebelrostbraten mit Beilagen 14,90 €

Entrecote „Café de Paris“ 16,20 €

Entrecote mit hausgemachter Kräuterbutter 15,40 €

Entrecote „Madagaskar“ in Pfeffersauce 16.- €

Filetspitzen aus der Pfanne mit frischen Waldpilzen und Rösti 16,90 €

Beilagen wahlweise:

Pommes Frites, Kroketten, Eierspätzle, Bratkartoffeln und kleiner gemischter Salat

Saftiges Rindersteak

(250 g / 300 g 24.- €)

in der Pfefferkruste mit Kräutersauerrahm, Ofenkartoffel und Salat 20.- €

Schwabenpfännle

(3 Schweinemedailleurs) mit Speckstreifen und Rahmspätzle 15,70 €

Gnocchi im Pfännchen auf Tomatengemüse, überbacken mit Mozzarella 7,90 €

Fisch

Norwegisches Lachsfilet mit Dillrahmsauce, grüne Nudeln und Salat 16.- €

Zanderfilet in Pommerysensaue mit grünen Nudeln und Salat 16.- €

Scampi im Pfännchen mit Tomatenragout-scharf-dazu Reis 11,80 €

*Gegrilltes Zanderfilet „Badischer Art“ mit Rieslingsoße 16.- €
und frischen Champignons, an Blattspinat und grünen Nudeln*

Gebackene Forelle mit Mandeln, Butterkartoffeln und Salat 14,50 €

Schwarzwald-Forelle „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln und Salat 13,80 €

Dessert

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehaube 4,00 €

Vanilleeis mit Sauerkirschen 4,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 4,50 €

Coupe Denmark mit Schokoladensauce 4.- €

Zimt-Pflaumeneis auf lauwarmen Zwetschgenkompott 6.- €

Dessertteller mit brauner Mousse und Eis an frischen Früchten 7,20 €

