

## Aperitif-Empfehlungen

HUGO 0,35 l Cremant / Holunder / Soda / Limette / Minze 6,50 €

\*

GLAS CREMANT 0,1l wahlweise mit Eis 5,50 €

\*

CREMANT D'ALSACE 0,1l mit Aperol / Peche Mignon auf Eis 6,00 €

\*

APEROL SPRITZ 0,4l <sup>1) 10)</sup> Cremant / Soda / Orange 6,90 €

\*

LILLET WILD BERRY 0,4l Schweppes Russian Wild Berry 6,90 €

\*

„Pink Gin Tonic“ 0,4l Brockmans Gin 6cl / Russian Wild Berry / Roten Beeren 9,90 €

*Zum Wohl'!*

## Vorspeisen

Herzhafte Kartoffelsuppe mit Kracherle 4,90 €

mit Saiten <sup>2) 4)</sup> 5,50 €

\*

Hausgemachte Tomatencremesuppe 4,90 €

\*

Markklößchensuppe 4,90 €

\*

Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Croutons 4,90 €

\*

Ein Dutzend Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter 9,90 €

\*

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Wacholderrauch 9,90 €  
mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast

\*

Krabben <sup>2) 4)</sup> an einer Cocktailcreme und Toast 9,90 €

\*

Gebeiztes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich und Toast 11,90 €

\*

Tatar vom norwegischem Lachs an Salatbouquet 14,90 €

## Salate

### Verrückter Salat 16,<sup>50</sup> €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken , gegrilltem Hähnchen  
Lachs, Garnelenspieß und Obst dekoriert

\*

### Großer gemischter Salatteller mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 15,<sup>50</sup> €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken

\*

### Großer gemischter Salatteller mit gegrillten Lachsstreifen 16,<sup>50</sup> €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken

\*

### Großer gemischter Salatteller „Ei“ 11,<sup>90</sup> €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken und Ei

\*

### Großer gemischter Salatteller „Schinken“ <sup>2) 4) 5) 6)</sup> 12,<sup>90</sup> €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken und Ei und Schinken

\*

### Großer Griechischer Hirtenteller 13,<sup>90</sup> €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken , Peperoni  
und Schafskäse Würfeln

\*

### Großer gemischter Salatteller „Schafskäse“ 14,<sup>90</sup> €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken , Peperoni  
und gratiniertem Schafskäse & Speck

\*

### Großer gemischter Salatteller „Thunfisch“ 13,<sup>90</sup> €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Peperoni, Thunfisch

\*

### Großer gemischter Salatteller „Shrimps“ <sup>2) 4)</sup> 15,<sup>50</sup> €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken und Shrimps

Dressing: Joghurt oder Vinaigrette

\*

### Kleiner gemischter Salat mit Joghurdressing oder Vinaigrette 5,<sup>90</sup> €

Portion Kartoffelsalat 5,<sup>90</sup> €

1) mit Farbstoff ( auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Beta Carotin, Riboflovin )

2) mit Konservierungsstoff / 3) mit Süßungsmittel 4) mit Phosphat / 5) Antioxidationsmittel /

6) mit Geschmackverstärker 7) geschwärzt (bei E 579,585) / 8) Enthält eine Phenylalanin Quelle ( bei Aspartam E 951

9) Coffeinhaltig / 10) Chininhaltig

## Vom Schwein

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken -mager- mit Beilagen und Salat 16,<sup>50</sup> €  
- mit hausgemachtem Kartoffelsalat 14,<sup>50</sup> €

\*

Sahneschnitzel mit Beilagen und Salat 16,<sup>90</sup> €

\*

Jägerrahmschnitzel mit frischen Champignons mit Beilagen und Salat 17,<sup>90</sup> €

\*

Zigeunerschnitzel **-scharf-** mit Paprikastreifen mit Beilagen und Salat 17,<sup>90</sup> €

\*

Schweinemedallions in feinwürziger Dijon-Sensauce mit Beilagen und Salat 23,<sup>90</sup> €

\*\*

## Schwabenpfännle

3 Schweinemedallions in feiner Speckrahmsoße <sup>2) 4)</sup> und Rahmspätzle 23,<sup>90</sup> €

\*\*

## Vom Kalb

Cordon Bleu <sup>2) 4) 5) 6)</sup> mit Beilagen und Salat 22,<sup>90</sup> €

\*

Wiener Schnitzel mit Beilagen und Salat 21,<sup>90</sup> €

- mit hausgemachtem Kartoffelsalat 19,<sup>90</sup> €

\*

Saftiges Kalbsrückensteak mit Rahm-Champignons und Spätzle 25,<sup>00</sup> €

\*

Kalbschnitzel „Isabella“ mit Schinkenstreifen <sup>2) 4) 5) 6)</sup>, 22,<sup>90</sup> €  
frischen Champignons an Rahmsauce und Beilagen

## Ratatouillegemüse mit

...gegrilltem Lachsfilet und Salzkartoffeln 23,<sup>50</sup> €

\*

...gegrilltem Pfeffersteak und Bratkartoffeln 23,<sup>90</sup> €

\*

...Scampispießen und Reis 17,<sup>90</sup> €

## Vom Rind

Rinderfilet mit grüner Pfefferrahmsauce dazu Beilagen und Salat 31,<sup>90</sup> €

Es wird aus der inneren Lendenmuskulatur geschnitten und ist besonders zart und saftig.

\*

Der Klassiker – Unser Zwiebelrostbraten mit Beilagen und Salat 24,<sup>90</sup> €

\*

Rindersteak „Café de Paris“ mit Beilagen und Salat 28,<sup>00</sup> €

\*

Rindersteak mit eigener Kräuterbutter mit Beilagen und Salat 23,<sup>50</sup> €

\*

Rindersteak „Madagaskar“ in Pfeffersauce mit Beilagen und Salat 26,<sup>50</sup> €

\*

Gegrilltes Pfeffersteak auf Ratatouille-Gemüse mit Bratkartoffeln 23,<sup>90</sup> €

\*\*

Wir verwenden für unsere Rindersteaks Roastbeef.

Es liegt zwischen Hochrippe und Hüfte und ist deshalb äußerst saftig und zart.

\*\*

Rinderfetzen aus der Pfanne mit frischen Pilzen und Rösti 22,<sup>50</sup> €

**Beilagen wahlweise:**

Pommes Frites, Kroketten, Eierspätzle, Bratkartoffeln

**Soßen extra:**

Rahmsoße 2,<sup>00</sup> € / Jägerrahm-/ Rostbraten-/Pfefferrahmsoße: 2,<sup>50</sup> € / Café de Paris: 3,<sup>00</sup> €

## Weinempfehlungen

**Foxcon**

Bodegas San Martin de Unx

Garnacha / Tempranillo

Spanien

Vollmundig / kräftiges Rotwein-Cuvèe

Glas 0,2 l 6,<sup>90</sup> € / Flasche 0,75 l 23,<sup>50</sup> €

\*

**Le Volte dell'Ornellaia**

Bolgheri, Toscana

Angenehme Frucht, elegante Struktur

Flasche 0,75l 49,<sup>00</sup> €

## Fisch

Gambas (ohne Schale) an würziger Sauce Provencale 19,<sup>50</sup> €  
mit Reis

\*

Norwegisches Lachsfilet mit Dillrahmsauce, 24,<sup>90</sup> €  
grüne Nudeln und Salat

\*

Gedämpftes Zanderfilet in Pommery-Senfsauce mit feinen Spinatnudeln 24,<sup>90</sup> €  
und Salat

\*

Gegrilltes Zanderfilet „Badischer Art“ mit Rieslingsoße 24,<sup>90</sup> €  
und frischen Champignons, an Blattspinat und grünen Nudeln

\*

Scampi im Pfännchen mit Tomatenragout -scharf- dazu Reis 17,<sup>90</sup> €

\*\*

## Forellen aus dem Eyachtal

Gebackene Forelle mit Mandeln, Butterkartoffeln und Salat 22,<sup>90</sup> €

\*

Schwarzwald-Forelle „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln 21,<sup>50</sup> €  
und Salat

(Unsere Forellen sind grätenfrei)

\*\*

## Weinempfehlungen

### Weingut Kiefer

Grauer Burgunder, Kabinett

Baden, Tuniberg

Glas 0,2 l 6,<sup>90</sup> € / Flasche 0,75 l 22,<sup>00</sup> €

\*

### Lugana

Cà dei Frati

Lombardei, Italien

blumiges Bouquet, fruchtig im Abgang

Flasche 0,75l 38,<sup>00</sup> €

## Herzhaft

Würzig angemachter Schwartenmagen mit Zwiebelringen & Bratkartoffeln 11,<sup>50</sup> €

\*

Zwei Spiegeleier auf feinem Blattspinat, verfeinert mit einem Hauch von Knoblauch und gerösteten Bratkartoffeln 11,<sup>50</sup> €

\*

Käsespätzle mit kleinem Salatteller 12,<sup>50</sup> €

\*

Gegrillter Fleischkäse (Leberkäse) <sup>2) 4)</sup> auf Zwiebelsauce mit Spiegelei, Pommes & Salat 12,<sup>50</sup> €

\*

Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Sahnehaube auf kleinem Salatbouquet mit geröstetem Toastbrot und Butterecken 9,<sup>90</sup> €

\*

Linsen mit Spätzle und Saiten<sup>2) 4)</sup> 12,<sup>50</sup> €

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln 12,<sup>50</sup> €

als Vorspeise 9,<sup>90</sup> €

\*

2 Schwäbische Maultaschen<sup>2) 4)</sup> mit geschmelzten Zwiebeln und eigenem Kartoffelsalat 12,<sup>90</sup> €

+ 1 zusätzliche Maultasche 2,<sup>00</sup> €

\*

Herzhafter Wurstsalat <sup>2) 4) 6)</sup> mit Brot 8,<sup>90</sup> €

mit Käsestreifen und Brot 9,<sup>90</sup> €

\*

Zwiebelrostbraten mit Brot 19,<sup>50</sup> €

## Pasta

Spinat Tagliatelle mit Zucchiniucken, feiner Tomatensauce im Pfännchen und Mozzarella gratiniert 11,<sup>90</sup> €

\*

Spaghetti mit Hackfleischsauce und Parmesankäse 9,<sup>90</sup> €

\*

Rigatoni mit Hackfleisch-Sahnesauce, mit Käse überbacken 11,<sup>90</sup> €

\*

Spaghetti piri-piri –spicy-  
mit Scampispiößen 15,<sup>90</sup> €

\*

Spaghetti mit gegrillten Lachsstreifen in Sahne-Basilikumsauce und Knoblauch verfeinert 16,<sup>50</sup> €

## Dessert

Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube 7,<sup>50</sup> €

\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahnehaube 7,<sup>50</sup> €

\*

Vanilleeis mit Rote Grütze und Sahnehaube 7,<sup>50</sup> €

\*

Coupe Dänemark – Vanilleeis mit Schokosauce und Sahnehaube 6,<sup>00</sup> €

\*

Gemischtes Eis (4 Kugeln) mit Sahnehaube 6,<sup>50</sup> €

Gemischtes Eis ohne Sahne 5,<sup>50</sup> €

\*\*\*

Panna Cotta mit Beeren und frischer Minze 8,<sup>50</sup> €

italienisch „gekochte Sahne“ ist ein norditalienisches Dessert aus Sahne, Zucker und Gelatine.

Crème Brûlée 8,<sup>50</sup> €

französisch „gebrannte Creme“ ist eine Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker.

Sie wird mit Vanille, Zimt, Orangeschale, Zitronenschale, Ingwer oder Mandelmilch aromatisiert.

„Dessertteller“ süße Kombination mit weißer und brauner Mousse, 9,<sup>90</sup> €

Vanilleeis und Früchten garniert

\*\*\*

## Digestif

### Vom Bodensee

Edelobstbrände aus dem Hause der Feinbrennerei Prinz

Heidelbeere/Holunder/Zirbe

2cl 6,<sup>50</sup> €

oder im Holzfass gereifte...

Alte Marille/Alte Haus Zwetschge/Alte Haselnuss/Alte Waldhimbeere

2cl 6,<sup>50</sup> €

### Aus dem Schwarzwald

Edelobstbrände / Kirsch / Williams

Verfeinert mit Waldhonig

2cl 4,<sup>90</sup> €

\*\*

Aus Frankreich

La Vielle Prune

„Die alte Pflaume“

2cl 5,<sup>50</sup> €