

Aperitif-Empfehlungen

- Hugo Weißwein / Holunder / Limette / Minze 5,00 €
Cremant D`Alsace mit Aperol / Peche Mignon auf Eis 4,50 €
Aperol Spritz Cremant / Soda / Orange 5,00 €

Frutto

- Weincocktail aus dem Saft von Kirschen und Pfirsichen 3,50 €

Salate

- Winterliche - Salate mit marinierten Champignons, Hähnchenbrustfilet, 12,50 €
gebeiztem Lachsfilet und Mozzarella

- Verrückter Salat mit Lachsfilet, Poulardenbrust, Scampi 13,50 €
und Früchten

Knackiger Feldsalat mit

- ...gebratenem Speckstreifen und Kracherle 8,90 €
...gebratener Geflügelleber, Kracherle und Preiselbeeren 12,50 €
...Champignons, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen 8,90 €
... Pfeffersteak, eigener Kräuterbutter und Kracherle 17,50 €

Frische Muscheln....

- ...in einem Riesling-Sud 13,50 €
...mit einer würzigen Sauce Provencale 13,50 €

Vorspeisen

- Herzhafte Kartoffelsuppe mit Kracherle 4,00 €
mit Saiten 4,80 €
Hausgemachte Tomatencremesuppe 4,00 €
Markklößchensuppe 4,00 €
Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Croutons 4,00 €

Halbes Dutzend Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter 6,60 €

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Wacholderrauch 8,40 €
mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast

Krabben an einer Cocktailcreme mit Toast 8,80 €

Gebeiztes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich und Toast 10,90 €

Tatar vom norwegischem Lachs an Salatbouqett 10,90 €

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Beilagen 12,50 €

Sahneschnitzel mit Beilagen 12,80 €

Jägerrahmschnitzel mit frischen Champignons mit Beilagen 13,50 €

Zigeunerschnitzel -scharf – mit Paprikastreifen und Beilagen 14,50 €

Schweinemedaille mit feinwürziger Dijon-Senfsauce und Beilagen 17,90 €

Vom Kalb

Cordon Bleu mit Beilagen 17,00 €

Wiener Schnitzel mit Beilagen 16,80 €

*Kalbschnitzel „Isabella“ mit Schinkenstreifen, 17,20 €
frischen Champignons an Rahmsauce und Beilagen*

Ratatouillegemüse mit

...gegrilltem Lachssteak und Salzkartoffeln 14,80 €

...gegrilltem Pfeffersteak und Bratkaroffeln 16,50 €

...Scampi-Spießen und Reis 12,80 €

Vom Rind

*Rinderfilet mit grüner Pfefferrahmsauce und Beilagen 25,50 €
Es wird aus der inneren Lendenmuskulatur geschnitten. Es ist besonders zart und saftig*

Der Klassiker – Unser Zwiebelrostbraten - mit Beilagen 16,90 €

Rindersteak „Cafe de Paris“ mit Beilagen 19,00 €

Rindersteak mit eigener Kräuterbutter mit Beilagen 17,00 €

Rindersteak „Madagaskar“ in Pfeffersauce mit Beilagen 18,00 €

*Wir verwenden für unsere Rindersteaks Roastbeef,
das zwischen Hochrippe und Hüfte liegt, und deshalb äußerst saftig und zart ist*

Filetspitzen aus der Pfanne mit frischen Pilzen und Rösti 18,50 €

Beilagen wahlweise:

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

Schwabenpfännle

(3 Schweinemedallions) mit Speckstreifen und Rahmspätzle 17,50 €

Wild aus heimischer Jagd

*Rehtöpfe mit Apfelrotkraut, Spätzle 14,90 €
und Preiselbeerbirne*

*Rehbraten mit Apfelrotkraut, Semmelknödeln 17,50 €
und Preiselbeerbirne*

** * **

*Gnocchi im Pfännchen auf Tomatengemüse, 8,50 €
überbacken mit Mozzarella*

** * **

Käsespätzle mit kleinem Salat-Teller 9,50 €

Zwiebelrostbraten mit Brot 12,50 €

Paniertes Schnitzel mit eigenem Kartoffelsalat 11,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit eigenem Kartoffelsalat 13,00 €

Fisch

*Gambas an würziger Sauce Provencale 13,50 €
mit Reis*

*Norwegisches Lachsfilet mit Dillrahmsauce, 18,00 €
grüne Nudeln und Salat*

*Gegrilltes Zanderfilet „Badischer Art“ mit Rieslingsoße 18,00 €
und frischen Champignons, an Blattspinat und grünen Nudeln*

Scampi im Pfännchen mit Tomatenragout-scharf-dazu Reis 12,80 €

Gebackene Forelle mit Mandeln, Butterkartoffeln und Salat 16,00 €

*Schwarzwald-Forelle „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln 15,50 €
und Salat*

Dessert

Rote Grütze mit Vanille-Eis und Sahnehaube 5,30 €

Vanilleeis mit Sauerkirschen & Sahnehaube 5,30 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahnehaube 5,30 €

Fruchtsalat mit Eis und Sahnehaube 5,50 €

Dessertteller mit brauner Mousse und Eis an frischen Früchten 8,90 €

Crème Brûlée-gebrannte Vanillecreme- 5,80 €

Panna Cotta mit Beerenmark 5,80 €

Zimt-Pflaumen-Eis an lauwarmen Zwetschgenkompott 7,50 €

* * *

Auswahl an Rohmilchkäse mit Bauernbrot 8,50 €

* * *

Latte Machiato 2,80 €

Weinempfehlungen

2013 Weingut Kiefer

Grauer Burgunder, Kabinett

Baden, Tuniberg

Glas 0,2l 5,00 € / Flasche 0,75l 18.- €

2012 Monte Armantes

Garnacha / Tempranillo

Spanien

Vollmundig / kräftiges Rotwein-Cuvée

passend zu Rind & Wild

Glas 0,2l 5.- € / Flasche 0,75l 18.- €

Digestif

Aus dem Schwarzwald

Edelobstbrände verfeinert

mit

Waldhonig

2 cl 4.- €