

Als Aperitif empfehlen wir

Frische Nektarinen mit Aprikosenlikör
und Staufener Winzersekt

€ 6,90

Mephistomenü

Sous- vide-gegartes Roastbeef
- kalt aufgeschnitten-
an Frankfurter grüner Sauce und Pflücksalat

»»»

Feines Erbsensüppchen mit Petersilien Öl

»»»

Riesengarnelen auf
Orangenchicoree und
dunkler Balsamico Reduktion

»»»

US-Hüftsteak
auf Pfifferlingen à la crème
Speckbohnen und Dauphinkartoffeln

»»»

»»»

Kaffee-Variation
Kaffeemousse, Kaffee-Crème Brûlée,
Espresso-Krokanteis

Menü € 59,00

ohne Zwischengericht €

53,00

Weinbegleiter zu jedem Gang € 27, 00
zu vier Gängen € 21,50

Als Aperitif empfehlen wir

Chardonnay & Pinot Sekt brut
aus dem Hause Zotz in Heitersheim
€ 6,80

Faustmenü

Stremel-Lachs(heiß geräuchert)
an Wildkräutersalat mit Senf-Dillmayonnaise

»»»

Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen

»»»

Medaillons vom Jungschweinfilet
auf gebratenem Zucchini Gemüse
mit geschmolzenem Lardo
und hausgemachten Nudeln

»»»

Parfait von Madagaskar-Vanille
marinierten Erdbeeren und Erdbeerespuma

€ 45,00

ohne Suppe € 39,00 ohne Vorspeise € 33,00

Weinbegleiter zu jedem Gang € 21,50

zu drei Gängen € 16,00

Gerne haben Sie jederzeit Einsicht in die Karte
mit den Kennzeichnungen der Zusatzstoffe
und Allergene. Wenden Sie sich an unser gut
geschultes Servicepersonal

Auf Wunsch können wir einige Gerichte laktosefrei zubereiten

ä bitzle vorneweg ...

Kräftige Rinderbouillon mit Eierstich und Flädle	€ 6,80
Feines Erbsensüppchen mit Petersilien Öl	€ 7,30
Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen	€ 7,30
Unser kleiner gemischter Salat	€ 7,30
Sous vide- gegartes Roastbeef -kalt aufgeschnitten- an Frankfurter grüner Sauce und Pflücksalat	€ 15,00
Toskanischer Antipasti Teller mit Fenchelsalami, Wildschweinschinken, Coppa, Pancetta Arrosta, Peccorino und Trüffelhonig	€ 14,00
Stremel-Lachs(heiß geräuchert) an Wildkräutersalat mit Senf-Dillmayonnaise	€ 14,80
Gebratene Riesengarnelen auf Orangen-Chicorée und dunkler Balsamico Reduktion	€ 15,00

...un was Bsunders hinterher

„Schwabenpfännle“

Medaillon vom Schweinefilet, Maultasche
und Rostbratwürstle mit Käse überbacken
auf Spätzle angerichtet mit
buntem Gemüsebouquet und Rahmsauce € 15,50

Jungschweinfiletmedaillons
auf gebratenem Zucchini-gemüse
mit geschmolzenem Lardo und
hausgemachten Nudeln € 19,50

Rumpsteak vom deutschen Weiderind
auf Rotweinschalotten mit gebratenem Gemüse
und Risoleékartoffeln € 25,00

Rosa gebratenes Lammhüftle auf
Ratatouillegemüse mit Drillingkartoffeln und
Basilikumpesto € 27,00

Gebratenes Huftsteak vom US-Beef
auf Pfifferlingen à la crème mit
Speckbohnen und Dauphinkartoffeln € 26,00

Gebratene Forellenfilets mit sautierten
Pfifferlingen, Broccoliröschen
Salzkartoffeln und Nussbutterespuma € 25,00

Egli-Filet auf Kräutersauce mit
gebratenen Zucchini und Risotto € 22,00

Zu Ihrem Essen einen Weinbegleiter? Gerne !!
den passenden Wein dazu.

Bei zwei Gängen € 10,50 jeder weitere Gang € 5,50

Klein aber fein!

Wolfsbarsch Filet auf Pfifferlingen à la crème
mit Basilikumpesto € 17,90

Die romantische Ecke - ab zwei Personen – für Sie am Tisch tranchiert:

Entrécôte double
am Stück gebraten mit zweierlei Saucen
und buntem Gemüsebouquet
dazu zwei verschiedenen Beilagen p.P. € 28,00

Bitte beachten Sie unser täglich wechselndes vegetarisches Gericht

Die badische Ecke

Hausgemachte Maultaschen am Stück
gebraten auf einem feinen
Champignon-Lauchragout € 13,50

Gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsauce
mit Preiselbeeren, Blattspinat
und Bouillonkartoffeln € 14,80

Kalbs-Cordon bleu mit Schinken und Käse
gefüllt, buntes Gemüsebouquet und Brägele € 20,80

