

**Montag bis Freitag**  
**12.00 Uhr – 18.00 Uhr**  
**Samstag und Sonntag**  
**14.00 Uhr-18.00 Uhr**

**von Montag 13. März bis Sonntag, 19. März 2017**

**Kartoffelsuppe**

mit gerösteten Brotcroûtons  
oder

**unser kleiner gemischter Salat**

**...und danach wählen Sie einen Hauptgang**

**Kalbsrahmgulasch**

mit Karottengemüse und hausgemachten Nudeln  
€ 15,80



**Holzfällersteak vom Schweinenacken**

mit geschmorten Zwiebeln, grünen Bohnen  
und gebackenen Kartoffelecken

€ 13,80



**Asiatische Gemüseglasnudeln**

in pikanter Soße

€ 9,80

dazu Truthahnmedaillons

€ 13,80



**Paprika Cous Cous**

mit gebackenem Tortenbrie

€ 9,80

Diese Preise beinhalten jeweils Suppe oder Salat  
und einen Hauptgang Ihrer Wahl

**MITTAGSKARTE**



## Aperitif-Empfehlung

**Sauerkirschlikör**  
mit Staufener Winzersekt aufgefüllt  
€ 6,90

# Mephistomenü

**Vorspeise aus Fluss und Meer**  
mit Terrine von der Rauchforelle, Stremel Lachs  
und marinierten Flusskrebse

**Rote Beete Süppchen**

**Seeteufelmedaillons**  
an Zuckerschoten und Tomaten

**Medaillons vom Hirschrücken**  
auf Preiselbeerrahm mit Brokkoli  
und hausgemachten Spätzle

**Aprikosen-Mango-Parfait**  
und Buttermilch-Limetten-Mousse  
an Kiwisalat

**Menü komplett € 59,00**  
**ohne Zwischengericht € 53,00**

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



### Aperitif-Empfehlung

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

## Faustmenü

**Parfait von der Gänseleber**  
mit Johannisbeerdip an Wildkräutersalat



**Karotten-Ingwer-Süppchen**



**Medaillons vom Jungschweinfilet**  
auf Rahmkohlrabi mit Kartoffelplätzchen



**Geeister Kaiserschmarrn**  
mit Zwetschgenröster



Menü komplett € 46,00  
ohne Suppe € 40,00  
ohne Vorspeise € 34,00

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.



<b>Kräftige Rinderbouillon</b> mit Markklößchen	€ 6,80
<b>Karotten Ingwer Süppchen</b> mit gebackener Ofengarnele	€ 9,50
<b>Unser kleiner gemischter Salat</b> fein mariniert	€ 7,30
<b>Parfait von der Gänseleber</b> mit Johannisbeerdip an Wildkräutersalat	€ 12,80
<b>Vorspeisenteller aus Fluss und Meer</b> mit Rauchforellenterrine und Stremel Lachs an marinierten Flusskrebse	€ 15,80



<b>Hausgemachte Maultaschen</b> am Stück gebraten auf einem feinen Champignon-Lauch-Ragout	€ 13,50
<b>Gekochte Badische Ochsenbrust</b> in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren dazu Blattspinat und Bouillonkartoffeln	€ 14,80
<b>„Schwabenpfännle“</b> Medaillon vom Schweinefilet, eine Maultasche und Rostbratwürstle mit Käse überbacken auf Spätzle angerichtet dazu buntes Gemüsebouquet und Rahmsauce	€ 15,50
<b>Medaillons vom Jungschweinefilet</b> auf Rahmkohlrabi mit Kartoffelplätzchen	€ 19,00
<b>Cordon bleu vom Kalb</b> mit Schinken und Käse gefüllt dazu buntes Gemüsebouquet und Brägele	€ 22,00
<b>Rumpsteak vom deutschen Weiderind</b> auf Rotweinschalotten mit gebratenem Gemüse und gratinierten Kartoffeln	€ 25,00
<b>Steak vom Kalbsrücken</b> auf Pilzrahmsauce mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle	€ 28,00
<b>Hirschrückenmedaillons</b> auf Preiselbeerrahm mit Brokkoli und hausgemachte Spätzle	€ 27,00

Zu Ihrem Essen einen Weinbegleiter? Gerne!  
Sie suchen das Essen aus und wir den passenden Wein dazu.  
Bei zwei Gängen € 10,50  
jeder weitere Gang € 5,50



**Winterkabeljau** auf Flusskrebssauce  
mit Gurkengemüse und Dillkartoffeln € 20,00

**Doradenfilet**  
auf Grauburgundersauce mit gebratener Zucchini  
und Tomatenrisotto € 20,00

**Unsere Weinempfehlung zu diesem Gericht:**  
**2015er Müllheimer Burg Neuenfels**  
Pinot blanc trocken, Graf Zeppelin,  
WG Schliengen- Müllheim

0,75l € 21,00                      0,2l € 7,00

**„Klein aber fein“** € 13,50  
Filet von der Dorade  
auf Zuckerschoten und Kirschtomaten

**„Die romantische Ecke – ab zwei Personen  
für Sie am Tisch tranchiert“**  
Entrécôte double  
am Stück gebraten mit zweierlei Saucen  
und buntem Gemüsebouquet  
dazu zwei verschiedene Beilagen p.P. € 28,00

**Unsere Weinempfehlung zu diesem Gericht:**  
**2013 er Hex vom Dasenstein**  
St. Laurent trocken, „Reserve“  
Weingut Villa Heynburg

0,7l € 45,00



<b>Toskanisches Olivenöl</b> in der attraktiven Quadrigaflasche	0,2l	€ 8,80
	0,5l	€ 16,50

<b>Hausgemachte Marmelade</b> verschiedene Sorten	200 g	€ 4,30
--	-------	--------

<b>Hochwertiger Sektverschluss</b>		€ 9,80
------------------------------------	--	--------

<b>Maikäfer Flugbenzin</b> – Kräuterlikör	0,2l	€ 9,50
---	------	--------

<b>„25 historische Gasthäuser in Baden“</b> Ein Handbuch für Zeitreisende		€ 15,00
--	--	---------

<b>Best of Freiburg-</b> ein Streifzug durchs Ländle		€ 58,00
--	--	---------

## **Bücher über und mit Goethe:**

<b>„Da hab ich mich ja umsonst besoffen ...“</b> Goethe und der Wein		€ 13,40
---	--	---------

<b>„Das Goethe Kochbuch“</b> Ein Lese- und Kochgenuss wie er im Buche steht		€ 12,40
--	--	---------

<b>„Goethes erotische Liebesspeisen“</b> Ein literarisches Kochbuch mit aphrodisischen Goethe-Rezepten		€ 13,40
---	--	---------

<b>„Was Sie schon immer über Goethe wissen wollten, bisher aber nicht zu glauben wagten“</b>		€ 9,90
--	--	--------

<b>„Liebe Goethe junges Gemüse“</b> fünfzig freche Fragen, fünfzig offene Antworten		€ 6,40
--	--	--------

