

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Glas Sekt (<i>Hausmarke</i>)	0,1 l 8,50 €
Glas Sekt mit <i>Holunderblüte</i>	0,1 l 8,90 €
Glas Champagner (<i>Henri Mandois</i>)	0,1 l 14,90 €
Crodino Orange (<i>Alkoholfreier Cocktail mit Crodino und Orangensaft</i>)	0,15 l 10,90 €

KLEIN & FEIN

Vitaminsalat mit <i>Sprossen, Kernen und Vinaigrette</i>	7,90 €
Flammkuchen "klassisch" mit <i>Speck^{4.)}, Zwiebeln und Schmand</i>	14,90 €
Flammkuchen "vegetarisch" mit <i>Paprika und Fetakäse</i>	14,90 €
Marinierter Lachs mit <i>Limetten-Crème-Frâiche, Reibeküchle und kleinem Zupfsalat</i>	19,80 €
Feldsalat mit <i>Speck und Kracherle</i>	16,80 €
Feldsalat mit <i>Trauben und warmen badischem Ziegenkäse</i>	22,80 €
Bunte Blattsalate mit <i>Granatapfel, Fetakäse und pochierten Birnenscheiben</i>	17,80 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit <i>Flädle und Markklößchen</i>	8,90 €
Kürbissuppe vom <i>Hokaidokürbis</i> mit <i>gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl</i>	10,80 €

*Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne jederzeit Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann gerne jederzeit eingesehen werden.
Zusatzstoffe: 4.) Nitritpökelsalz*

PASTA / VEGETARISCH

Ricotta-Spinat-Ravioli <i>an Salbeibutter und Marktgemüse</i>	23,80 €
Kräuterpfannkuchen <i>gefüllt mit Waldpilzen á la crème und buntem Marktgemüse</i>	23,80 €
Spaghetti <i>mit Gambas, Tomatensugo, Kräutern und frisch gehobeltem Grana Padano</i>	24,80 €

FANGFRISCH

Forellenfilet <i>aus dem Baden-Badener Oostal an Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	25,80 €
Tranche vom Lachs <i>mit Hechtklößchen an Fischsahne, Reis und buntem Gemüse</i>	27,80 €

FLEISCH

Linsen <i>mit Wiener Würstchen und hausgemachten Spätzle</i>	18,90 €
Tafelspitz <i>an Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren</i>	24,80 €
Geschmorte Rinderbäckchen <i>in Burgundersauce mit Kartoffelpüree</i>	24,80 €
Wiener Schnitzel <i>vom Kalb mit Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Beilagensalat</i>	27,80 €
Rumpsteak <i>an Kräuterbutter mit Marktgemüse und Kartoffelgratin</i>	34,80 €

SÜSSES

Crème Brûlée <i>von der Vanille mit Früchten der Saison</i>	13,80 €
Warmer Zwetschgenröster <i>mit süßen Pröseln und Vanilleeis</i>	13,90 €
Flammkuchen <i>mit Apfel und Calvados</i>	14,90 €
Feine Käseauswahl <i>mit schwarzen Nüssen und Feigensenf</i>	15,80 €

*Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne jederzeit Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann gerne jederzeit eingesehen werden.
Zusatzstoffe: 4.) Nitritpökelsalz*