



Suppen

Badische Rinderkraftbrühe mit Ochsenfleisch und feinen Nudeln	10.90
Tages-Suppe saisonal	10.90

Vorspeisen

Crème brûlée vom Ziegenkäse mit Wildkräutersalat	17.90
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan, Trüffelöl	20.90
Chili-Knoblauch-Garnelen (scharf) mit Baguette	22.90

Salate

Beilagen Salat	5.90
Kleiner bunter Salat	8.50
Großer bunter Salatteller	17.90
mit vegetarischem Cordon Bleu	25.90
mit paniertem Bio-Ziegenkäse und Feigen-Senf	23.90
mit Maispoularde	24.90
mit Knoblauch-Chili-Garnelen	25.90
mit Zanderfilet	24.90
mit Rindersteak	28.90



Klassisch Badisch

Kalbs-Bratwurst Bratkartoffeln, Zwiebel-Schmelze	19.90
Schäufele Sauerkraut, Kartoffelsalat	22.90
Kalbstaffelspitz Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Rote Beete Salat, Kartoffeln	29.90
Maispoularde mit Gemüse, Steinpilz-Ravioli	31.90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes oder lauwarmer Kartoffelsalat	31.90
Kalbs-Geschnetzelttes Champignon-Rahm-Soße, Tagliatelle	29.90

Vegetarisch

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln	19.90
Rote-Beete-Risotto mit karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäse	24.90
Ziegenkäse-Ravioli mit Zuckerschoten, Kirschtomaten und Parmesan	25.90
Waldpilz-Tagliatelle a la crème mit Kirschtomaten und Parmesan	23.90



Steaks

Rinderfilet- Grain Fed	200g	43.00
Sauce béarnaise, grünem Spargel, getrüffeltem Parmesan-Kartoffel-Gratin <i>Das zarteste Stück aus der Lende. Die feine und gleichmäßige Marmorierung verleiht dem Filet seinen edlen und zarten Geschmack.</i>		
Rumpsteak - Grain Fed	250g	42.00
Pfeffer-Sauce, Speckbohnen und Kroketten <i>„Grain fed“ ist ein Qualitätskriterium für Rindfleisch aus Südamerika. Dabei wird dem Rind Getreide zugefüttert, wodurch das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt. Es schmilzt auf der Zunge und behält trotzdem seinen herzhaften Geschmack.</i>		
Kalbsfilet		45.00
Rotwein-Schalotten-Sauce, saisonales Gemüse und Rösti-Taler		
Surf & Turf Grain Fed		47.00
Rinderfilet, Paprika-Chili-Garnelen, Hummersoße, Steakhouse Fries		

Burger

Rappen-Cheeseburger		21.90
Klassisch mit 100% Rind, Cheddar-Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes		
Veganer Burger „Green Mountain Burger“		23.90
Avocado-Creme, Tomaten, Zwiebeln und Süßkartoffel-Fritten		

Fisch

Rotbarben-Filet		31.90
Hummer-Butter, saisonalem Gemüse und Risotto		
Zander-Filet		29.90
Winzerin Art, Speck-Sauerkraut, Träubchen, Salzkartoffeln		
Fisch Dreierlei		41.90
von Zander, Dorade und Rotbarbe mit Hummer-Soße, Spargelgemüse und Ricotta-Ravioli		



Vesper

Wurstsalat

mit Brot	15.90
mit Bratkartoffeln	17.90

Elsässer Wurstsalat mit Käse

mit Brot	16.90
mit Bratkartoffeln	18.90

Badisches Dreierlei

Wurstsalat, Bibeleskäs, Bratkartoffeln	22.50
--	-------

Flammkuchen

Klassisch mit Speck & Zwiebeln	16.50
Griechische Art mit Schafskäse und Peperoni	17.50
Lachs & Shrimps	18.50
Vegan mit feinem Gemüse	18.50

Dessert

Desserts im Glas nach Tagesangebot (Panna Cotta, Mousse au Chocolat, Tiramisu und vieles mehr in unserer Vitrine)	8.90
--	------

Schokoküchlein mit warmem Kern aus weißer oder dunkler Schokolade	12.50
--	-------

Crème Brûlée mit Himbeereis	10.90
--------------------------------	-------

Kuchen

verschiedene Sorten	5.90
mit Sahne + 0,60 €	

Schwarzwälder Kirsch-Torte	6.90
Torten	6.90