

## Salate, Vorspeisen und kalte Gerichte

<b>Wilde Blattsalate</b> mit gebratenem Seeteufelmedaillon im Speckmantel	11,50
Gebratene <b>Wachtelbrüstchen</b> mit <b>Pesto-Gnocci</b>	12,50
<b>Variationen</b> von der <b>Avocado</b> mit gebratenen <b>Gambas</b>	13,50
<b>Carpaccio</b> vom <b>Weiderind</b> mit <b>Parmesanraspeln</b>	12,50
<b>VitelloTonnato</b> , dünne Scheiben vom Kalbsbraten mit feiner Thunfischcreme	12,50
<b>Kalbskopf-Carpaccio</b> mit <b>Gemüse-Balsamico-Vinaigrette</b>	11,50
Variation von <b>Tomaten- und Parmesan-Terrine</b> mit <b>gebratenen Jakobsmuscheln</b> im <b>Parmaschinken-Mantel</b>	13,50
<b>Badischer Tapas-Teller</b> , eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Region (gerne auch als Vorspeise für 2 Personen)	15,00

## Suppen

<b>Brunnenkresserahmsüpple</b> mit gegrillter <b>Jacobsmuschel</b> im Speckmantel	5,00 7,50
<b>Sellerierahmsüpple</b> mit <b>Speck-Croutons</b> und <b>Apfelschaum</b>	6,00
<b>Kraftbrühe</b> mit <b>Kräuterflädle</b>	4,80

## Menü der Saison

Gekühle **Tomaten-Gurkensuppe** mit gebratenem **Gamba**



Gebratenes **Kabeljaufilet** auf **Safran-Tagliatelle**



Gebratenes **Rinderfiletsteak**  
mit frischen **Pfifferlingen** und **Kartoffelplätzchen**



**Vanilleparfait**  
mit einem warmem **Erdbeer-Rhabarber-Kompott**

Menüpreis 39,50  
ohne Zwischengericht 29,50

## Besondere Empfehlung der Küche

**Rinderfiletsteak auf Pfifferlings-Lauchragout mit getrüffeltem Polentaschnitte** 23,50

## Vegetarisches und Pasta

**Frische Pfifferlinge in Schnittlauchsoße mit Weckklößen** 17,50

**Gerollte Spinat-Pfifferlingsmaultäschle mit Pinienkernen und Mozzarellabällchen in Tomatensauce** 14,50

**Papardelle (breite Bandnudeln) mit geschmortem Gemüse ragout** 13,50

**Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Sahnesauce** 16,50

## Fischgerichte

**Gebratene Jacobsmuscheln mit Tagliatelle in Tomatenpesto** 22,50

**Auf der Haut gebratenes Kabeljau-Filet in Rieslingsauce mit geschmortem Pak-Choi und Basmati-Gemüse-Reis** 19,50

## Fleischgerichte

**In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel mit Pommes-frites** 13,50

**Geschnetzelte Sahneleber vom jungen Rind mit hausgemachten Spätzle** 13,00

**Gebratene Schweinemedallions in Waldpilzrahmsauce mit Kroketten** 19,50

**Gebratenes Barbarie-Entenbrüstchen in Rotweinsauce mit Pfannengemüse und Kartoffel-Lauch-Gratin** 19,50

**Gebratenes Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce und Pommes-frites** 21,50

**Gebratenes Rehnüßchen aus heimischer Jagd mit frischen Pfifferlingen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren** 21,50

**Duett von Kaninchen auf Pfifferling-Lauchgemüse mit Kartoffelplätzchen** 19,50