

KLASSIKER „À LA CARTE“

Der erste Eindruck

Starters

Terrine vom Hausgeflügel

Gänseleberkern | Ragout vom Dörrapfel | Pistazien

Poultry terrine – *Goose liver | Dried apple ragout | Pistachios*

€ 13,-

Salat „Vier Jahreszeiten - Herbst“

Gebratene Steinchampignons | Granatapfelkerne | Haselnussdressing

„Four Seasons“ Autumn salad – *Yellow boletuses | Pomegranate | hazelnut dressing*

€ 8,-

Warmer Ziegencamenbert

Geröstetes Winzerbrot | Kressebett | Honig | Rosmarin

Warm goat cheese camembert – *Roastet vintner bread | cress | honey | rosemary*

€ 11,-

Zum Löffeln

Soups

Badische „Flädlesupp“

Rinderconsommé | Roastbeefwürfel | Pfannkuchenstreifen

Pancake soup „Baden style“ – *beef consommé | Roast beef cubes | pancake stripes*

€ 7,-

Steinpilz – Kartoffel Suppe

Yellow boletus – potato soup

€ 8,-

Leichtigkeiten

Vegetarian Dishes

Kartoffeltorte

Glasiertes Wurzelgemüse | Grüne Kresse

Potato cake – *Glaced root vegetables | Green cress*

€ 15,-

Rote Beete Knolle

Petersilienwurzelpüree | Steinpilze in Sojarahmsauce

Whole beet root – *parsley root puree | Yellow boletus in soy cream sauce*

€ 18,-

Aus Ofen & Pfanne

Fish & Meat

Ochsenbacken - geschmort -

Kartoffelrösti | Speckbohnen

Braised ox cheeks - potato „Rösti“ | *Beans with bacon*

€ 18,-

Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

Viennese Schnitzel - Parsley potatoes | Cranberry marmelade | Lemon

€ 23,-

Brüstchen von der Maispoularde - gebraten -

Kartoffeltartelette | Blumenkohl | weiße Portweinsauce

Roasted corn poulard – potato tartelette | Cauliflower | White Port sauce

€ 20,-

Schwarzwaldforelle - aus Lauchringen -

Kartoffeln | Fenchelspinat | Mandelbutter

„Black forest“ trout – potatoes | Fennel flavoured spinach | Almond butter

€ 19,-

Lachsfilet - gebraten -

Kerbelreis | Kaiserschoten | Süßkartoffelsauce

Roasted salmon fillet – Chebril flavoured rice | Snow peas | Sweet potato sauce

€ 22,-

Süßes Vergnügen

Desserts

Karamalisierte Apfelschnitze

Walnusseis | Sabayon mit Kaffeelikör

Caramelized apple slices – Walnut ice cream | Sabayon with coffee liqueur

€ 7,-

Zwetschgenterrine

Brombeereis | Weiße Schokoladensauce

Plum terrine – blackberry ice cream | White chocolate sauce

€ 8,-

Käse

Käsevariation | ***Cheese selection***

1 Pers. € 12,50 | 2 Pers. € 21,-