

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hirschen-Dressing	9.80
Vitello Tonnato vom Kalbsnüsschen mit kleinem Salat und Rosmarinkartoffeln	24.00
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß- sauer mariniert mit Limette und Ingwer	25.80
Gazpacho Andaluz mit gebratenem Gamba	14.00
Badische Flädlesuppe	9.00
Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen und Edelfischeinlage	16.00

Hauptgänge

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce, mit jungen Bohnen und Pommes - Frites	21.80
Medaillons von der Schweinelende an einer Morchelrahmsauce, auf Blattspinat mit Spätzle	32.80
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Kartoffel- und Blattsalat	32.00
Badisches Rahmschnitzel vom Kalbsnüsschen mit hausgemachten Spätzle	34.00
Rumpsteak vom Simmentaler Rind –rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise mit Pommes – Frites	34.80
Filet vom Simmentaler Rind an einer grünen Pfefferrahmsauce, mit jungen Bohnen und knusprigen Bratkartoffeln	46.80
Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit frischem Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten mit Ratatouille, grünem Spargel und Steinpilzrisotto	35.00
Ganze bretonische Seezunge in Butter gebraten mit Blattspinat und Salzkartoffeln	48.00
Hausgemachte Serviettenknödel auf Blattspinat, mit frischen Pfifferlingen in Rahm	32.80