

## Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hirschen-Dressing	kl. / gr.	7.50 / 9.80
Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk.	4.50
Gebratener Pulpo mit Chorizo, mediterranem Gemüse und sommerlichen Blattsalaten		21.80
Burrata auf Ochsenherztomaten-Carpaccio mit frischem Basilikum		18.90
Vitello Tonnato vom Kalbsnüsschen mit kleinem Salat und Rosmarinkartoffeln		25.80
Gazpacho Andaluz mit gebratenem Gamba		15.00
Badische Flädlesuppe		9.00
Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen und Edelfischeinlage		15.00

## Hauptgänge

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce, mit Sommergemüse und hausgemachten Spätzle		19.80
Badisches Rahmschnitzel vom Kalbsnüsschen mit hausgemachten Spätzle		32.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Kartoffel- und Blattsalat		32.00
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise mit Pommes-Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln		34.00
Pfeffersteak vom Simmentaler Rinderfilet -rosa gebraten- mit jungen Bohnen und Pommes-Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln		46.00
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
Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat mit einer Champagnersauce überbacken und hausgemachte Tagliatelle		42.80