

Vorspeisen und Suppen

Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk	4.00
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hirschen-Dressing		9.80
Burrata auf Oxsenherztomaten-Carpaccio mit frischem Basilikum		18.90
Vitello Tonnato vom Kalbsnüsschen mit kleinem Salat und Rosmarinkartoffeln		24.00
Tomatenessenz mit Basilikumnocken		9.80
Badische Flädlesuppe		9.00
Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen und Edelfischeinlage		14.00

Hauptgänge

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce, mit Sommergemüse und Spätzle		21.80
Badisches Rahmschnitzel vom Kalbsnüsschen mit hausgemachten Spätzle		34.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Kartoffel- und Blattsalat		32.00
Badische Kalbsleber –geröstet oder sauer- mit Bratkartoffeln (nach Verfügbarkeit)		32.80
Rumpsteak –rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes – Frites		34.80
Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit frischem Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten mit Ratatouille, Auberginenröllchen und Steinpilzrisotto		35.00
Tranche vom Seeteufel auf Wok Gemüse an einem Cocos Schaum mit Basmatireis		39.00