

Vorspeisen und Suppen

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
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 Pfifferlingrahmsauce, mit jungen Bohnen und Spätzle	23.80
Badisches Rahmschnitzel vom Kalbsnüsschen mit hausgemachten Spätzle	34.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Kartoffel- und Blattsalat	32.00
Rumpsteak –rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise mit Pommes – Frites	34.80
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
Gebratene Edelpilze (nach Tagesangebot) mit hausgemachten Tagliatelle und Gemüseperlen	34.00