

Suppen

Badische Flädlesuppe	9.00
Schwarzwälder Kartoffelsuppe mit Speck und Buttercrôutons	9.60
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen	14.00

Hauptgänge

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce, mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle	19.80
Badisches Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle	34.00
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen (mit Schinken und Käse gefüllt) Marktgemüse und Pommes – Frites	36.00
Rumpsteak –rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes – Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln	34.00
Filet vom Simmentaler Rind auf Blattspinat, an einer Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzle	48.00
Geschmorte Lammhaxe mit Thymian- Tomatenjus, Ratatouille und Bratkartoffeln	32.00
Hausgemachte Salbei- Kartoffelgnocchi auf Tomatensugo, mit gebratenen Kräuterseitlingen und Ratatouille	31.00
Bretonischer Rochenflügel in brauner Butter gebraten, mit Zitrone und Kapern, Blattspinat und Dampfkartoffeln	42.00
Tranche vom bretonischen Seeteufel in Olivenöl, mit Knoblauch, Peperoni und Thymian gebraten, Gemüse und Steinpilzrisotto	48.00

Gerne servieren wir unsere Gerichte als kleinere Portion mit einer Reduktion von 3.00 Euro