

## Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit gerösteten Kernen	kl. / gr.	9.80 / 11.80
Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk.	4.50
Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian gratiniert, auf geröstetem Weißbrot, an gemischten Blattsalaten		18.00
Gebratene Gambas „Piri- Piri“ im Pfännchen serviert mit frischem Brot		25.80
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß-sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer		26.80
Badische Flädlesuppe		9.00
Kürbis - Ingwerschaumsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen (vegan)		11.80
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen		14.80

## Hauptgänge

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce, mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle		22.00
Medaillons von der Schweinelende in Butter gebraten an einer Morchelrahmsauce, auf jungem Blattspinat mit hausgemachten Spätzle		32.00
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle		34.00
Rumpsteak –rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes – Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln		34.00
Filet vom Angusrind –rosa gebraten- an einer Morchelrahmsauce, mit Blattspinat und Spätzle		46.00
Hausgemachte Semmelknödel auf Blattspinat mit gebratenen Edelpilzen in Rahm		28.00
Filet vom Loup de mer in Olivenöl, mit Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten, Ratatouille und Steinpilzrisotto		36.00
Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat, mit einer Champagnersauce überbacken und Tagliatelle		48.00