

Vorspeisen und Suppen

Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian gratiniert, auf geröstetem Weißbrot, an gemischten Herbstblattsalaten		18.00
Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk.	4.50
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen		14.80
Kürbis - Ingwerschaumsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen (vegan)		9.80
Badische Flädlesuppe		9.00
Kleiner gemischter Blatt- und Rohkostsalat mit Hirschen-Dressing		7.50
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß-sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer		26.80

Hauptgänge

Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle		34.00
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Edelpilzen, Gemüse vom Markt und Spätzle		32.80
Rumpsteak –rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes – Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln		34.00
Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce, mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle		19.80
Hausgemachte Semmelknödel auf Blattspinat mit gebratenen Edelpilzen in Rahm		31.80
Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat, mit einer Champagnersauce überbacken und Tagliatelle		48.00
Medaillon vom Winterkabeljau „Winzerin Art“ an Champagnerkraut mit glacierten Trauben, Speckstreifen, Buttercrôutons und Kartoffelpüree		45.00