

Vorspeisen und Suppen

Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk.	4.00
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage, Lachsklößchen		14.00
Schwarzwälder Kartoffelsuppe mit Speck und Kracherle		11.00
Badische Flädlesuppe mit Rinderkraftbrühe		9.00
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hirschen-Dressing		9.80
Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Buttercrôutons		12.80
Badischer Feldsalat mit Freiland Gänseleber -Parfait und frisch gehobeltem schwarzen Albatrüffel		16.80
Bretonische Jakobsmuscheln auf Blattspinat, mit einer Champagnersauce überbacken, Tomate und Basilikum		21.80
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß- sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer		23.80

Hauptgänge

3 frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce, mit Marktgemüse und Bratkartoffeln		19.80
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle		29.00
Rumpsteak –rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes – Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln		32.00
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen (mit Schinken und Käse gefüllt) mit Marktgemüse und Pommes – Frites		36.00

Zweierlei vom Kalb

Bries an einer Morchelrahmsauce und in Spätburgundersauce geschmorte Bäckchen, auf Blattspinat mit hausgemachten Tagliatelle		39.80
Filet vom Angusrind –rosa gebraten- an einer Morchelrahmsauce, mit Blattspinat und Spätzle		42.00
Hausgemachte Steinpilzravioli auf Blattspinat mit weißem Trüffelschaum		29.80
Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat, mit einer Champagnersauce überbacken und Tagliatelle		45.00
Medaillon vom Seeteufel auf Paprikaschaum, mit Chorizo, mediterranem Gemüse und Steinpilzrisotto		42.00