

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
Gebratene Gambas „Piri- Piri“ im Pfännchen serviert mit frischem Brot		25.80

Hauptgänge

Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle		34.00
Wildragout aus heimischer Jagd mit gebratenen Edelpilzen mit Rotkraut, Rahmwirsing, Preiselbeerapfel und Spätzle		32.80
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		31.80
Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat, mit einer Champagnersauce überbacken und Tagliatelle		48.00
Filet vom Loup de mer in Olivenöl, mit Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten, Ratatouille und Steinpilzrisotto		36.00