

## Vorspeisen

Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk. 4.50
Kleiner gemischter Blatt- und Rohkostsalat mit Hirschen-Dressing	7.50
Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian gratiniert, auf geröstetem Weißbrot, an Blattsalaten	18.00
Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet mit Olivenöl mariniert und Parmesan	24.80
Gambas „Piri Piri“ in Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch und frischem Thymian gebraten	26.80

## Kleines Traditions – Menü

Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Buttercrôutons	14.80
--	-------



Medaillons von der Schweinelende auf Blattspinat an einer Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzle	34.80
---	-------



Hausgemachtes Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Himbeeren	11.80
--	-------

Menüpreis 59.00