

*Wir kochen mit frischen Zutaten, die nach tagesaktuellem Angebot unserer Lieferanten bestellt werden. Daher kann die im Internet abgebildete Speisekarte leicht zu der im Restaurant gereichten Karte abweichen.*

### Vorspeisen und Suppen

Kleiner gemischter Salatteller	6,00
Kürbis-Ingwersüppchen mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen	9,00
Badische Flädlesuppe mit Schnittlauch	7,80

### Mittagsmenu

**Badischer Feldsalat  
mit gebratenen Speckstreifen und Buttercrôutons** 11,00

oder

**Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl mariniert,  
frisch gehobelter Parmesan** 16,80

\*\*\*\*\*

**Geschnetzeltes Kalbsfilet  
Zürcher Art  
mit Marktgemüse  
und Spätzle**

als einzelnes Gericht 28,00

**Badische Kalbsleber  
geröstet oder sauer  
mit Bratkartoffeln**

als einzelnes Gericht 28,00

**Hausgemachte Kartoffeltaschen mit Hokkaidokürbis gefüllt  
auf frischem Blattspinat und Gemüseperlen**

als einzelnes Gericht 26,00

\*\*\*\*\*

**Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei)  
mit Himbeerkompott** 11,00

oder

**Französische Rohmilchkäse  
Tomme de Savoie, Reblochon und Chaource  
mit Feigensenf** 12,00

**Menüpreis 42,00**

### Besondere Empfehlungen

Frische Fleischküchle vom Grill, an einer Rahmsauce mit Rotkraut und Kartoffelpüree	16,80
Knusprig gebratene Kartoffelrösti mit einem zarten Rumpsteak und Kräuterbutter	27,00
Knusprig gebratene Kartoffelrösti mit Medaillons von der Schweinelende und frischen Steinchampignons in Rahm	18,80
Variation von frischem Marktgemüse mit knusprig gebratenem Kartoffelrösti und frischen Shiitake Pilzen	21,00
Hausgemachte Steinpilzravioli mit frischem Marktgemüse und weißem Trüffelschaum	24,80