

Suppen

Badische Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch	7,80
Schwarzwälder Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle ^{a,8,h,i,3,n}	9,00
Badisches Schneckenrahmsüppchen mit frischem Estragon	10,00
Rahmsuppe vom Atlantikhummer mit hausgemachtem Hummerravioli	14,00

Vorspeisen

Gemischter Salatteller ^{c,i,j}	9,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl mariniert, ^{d,j,4,c} frisch gehobelter Parmesan	23,00
Carpaccio vom Bonito (Thunfisch) mit Olivenöl und Limette mariniert	23,00
Gebratene Gänseleber auf karamellisierten Apfelspalten, mit Selleriepüree und Cassis - Jus	32,00

Hauptgerichte

Auberginenröllchen mit Gartenkräutern, Peccorino und Mozzarella gefüllt, auf Steinpilzrisotto	26,80
Kalbsleber geröstet oder sauer mit Bratkartoffeln ^{a,i,n}	26,00
Medaillon von der Schweinelende in Butter gebraten an einer Morchelrahmsauce mit Blattspinat und Spätzle ^{a,c,h,i,n}	28,00
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle ^{a,c,i,h,n}	28,00
Zartes Rumpsteak vom Grill an einer Sauce Bordelaise ^{a,c,h,i,n} mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	27,80
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen mit Schinken und Käse gefüllt, Marktgemüse und Pommes – frites ^{a,c,h,i,n}	32,00
Geschnetzeltes vom Kalbsfilet „Zürcher Art“ mit gebratenen Steinchampignons, Marktgemüse und knusprig gebratenem Kartoffelrösti	36,00
Pfeffersteak vom Angusfilet mit frischen Steinchampignons und grünem Pfeffer, an Marktgemüse, Pommes-frites oder Bratkartoffeln	41,00
Medaillon vom Kaiserstühler Milchkalb an einer Morchelrahmsauce, mit Marktgemüse und Spätzle	42,00
Filet vom Angusrind an einer Morchelrahmsauce mit Blattspinat und Spätzle	42,00

Unsere Gerichte erhalten Sie als kleinere Portion mit einer Reduktion von € 3,00