

## Suppen

Badische Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch	7,80
Schwarzwälder Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle <sup>a,8,h,i,3,n</sup>	9,00
Badisches Schneckenrahmsüppchen mit Estragon <sup>a,h</sup>	9,00
Hummerschaumsüppchen mit Hummerravioli	14,00
Kartoffelsuppe mit frisch gehobeltem schwarzen Burgundertrüffel	18,00

## Vorspeisen

Gemischter Salatteller <sup>c,i,j</sup>	8,60
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl mariniert, <sup>d,j,4,c</sup> frisch gehobelter Parmesan	23,00
Gebratene Gänseleber auf Selleriepüree mit karamellisierten Apfelspalten	32,00

## Hauptgerichte

Gratinierter Ziegenkäse mit Kürbisgnocchi und gebratener Artischocke	26,80
Kalbsleber geröstet <b>oder</b> sauer mit Bratkartoffeln <sup>a,i,n</sup>	28,00
Medaillon von der Schweinelende in Butter gebraten an einer Morchelrahmsauce mit Blattspinat und Spätzle <sup>a,c,h,i,n</sup>	26,00
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle <sup>a,c,i,h,n</sup>	26,00
Zartes Rumpsteak vom Grill an einer Sauce Bordelaise <sup>a,c,h,i,n</sup> mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	27,80
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen mit Schinken und Käse gefüllt, Marktgemüse und Pommes – frites <sup>a,c,h,i,n</sup>	32,00
Geschnetzeltes Kalbsfilet Zürcher Art mit frischen Steinchampignons, Marktgemüse und knusprig gebratenem Kartoffelrösti	37,00
Pfeffersteak vom Angusfilet mit frischen Steinchampignons und grünem Pfeffer, an Marktgemüse, Pommes-frites oder Bratkartoffeln	41,00
Filet vom Angusrind auf Blattspinat an einer Morchelrahmsauce und Spätzle <sup>a,c,h,i,4,n</sup>	42,00

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