

Unsere Aperitifempfehlung *Nos suggestions d'apéritifs*

Frisch gepresster Orangensaft <i>Jus d'orange fraîchement pressé</i>	€ 4,40
Unser alkoholfreier Aperitif: Crodino – Extrakt aus Kräutern, Pflanzen, Wurzeln, Orange und Bitterorange <i>Notre apéritif sans alcool: Crodino – Extrait d'herbes aromatiques, de plantes, racines, orange et orange amer</i>	€ 4,40
Glas Winzersekt 0,1 l oder Rosé brut 0,1 l - Flaschengärung - <i>Un verre de Pinot blanc ou rosé – brut pétillant – Macéré en bouteille</i>	€ 5,20
Unser Hausaperitif: hausgemachte Holunderblütenessenz mit Winzersekt aufgefüllt 0,1 l <i>Notre apéritif maison: Sirop de fleur de sureau fait maison avec du Pinot brut pétillant</i>	€ 5,60
2016 Burkheimer Feuerberg Müller Thurgau Auslese 0,1 l Burkheimer Winzer am Kaiserstuhl	€ 6,60

Vorspeisen *Les entrées*

Hausgemachte Lasagne als Vorspeise <i>Lasagne fait maison – petite portion</i>	€ 8,80
Cocktail von Grönlandshrimps mit Toast oder Weißbrot <i>Cocktail de crevettes du Groenland servi avec des toasts ou du pain blanc</i>	€ 12,80
Unsere hausgemachte Gänseleberterrine <i>Notre terrine de foie gras d'oie fait maison</i>	€ 17,80
<i>Kleine Portion Petite portion</i>	€ 13,80
Gebratene Wachtelbrüstchen auf Apfel mit Portweinjus <i>Poitrine de caille grillée sur un lit de pommes et son jus au porto</i>	€ 17,80
Kleiner Salat mit gebratenen Gambas, Ingwer, Sesam und Honig <i>Petite salade avec des gambas poêlées et gingembre, sésame et miel</i>	€ 14,80
Gourmetsalat mit allerlei Feinem <i>Salade du gourmet avec toutes sortes de délicatesses</i>	€ 19,80
½ Dtzd. Weinbergsschnecken mit Knoblauchbutter <i>½ Dz d'escargots de Bourgogne avec du beurre aux herbes</i>	€ 10,80
Tiegelchen und Töpfchen – unsere Vorspeisenvariation <i>Ramequins et petits pots en variation maison</i>	€ 24,00

Suppen *Les soupes*

Klare Brühe mit Flädle	<i>Bouillon clair et ses petits vermicelles de crêpes</i>	€ 5,20
Kartoffelsüppchen mit Kracherle		
	<i>Soupe de pommes de terre et ses petits croûtons</i>	€ 5,20
Klare Fischsuppe mit Croûtons	<i>Soupe de poisson claire et croûtons</i>	€ 11,80

Salate *Les salades*

Fitness-Salat – schön üppig	<i>Grande salade fitness</i>	€ 10,80
Büffelmozzarella und Strauchtomaten mit Basilikum und Olivenöl		
	<i>Buffala mozzarella, tomates, basilique et huile d'olive</i>	€ 10,80
Salatbouquet mit gebratenem Lachsfilet und Basilikum-Tomaten		
	<i>Bouquet de salade avec filet de saumon poêlé, tomates et basilique</i>	€ 16,80
Caesar-Salad mit Poulardenbruststreifen und Parmesan		
	<i>Salade Caesar avec aguilletes de poulet et parmesan</i>	€ 15,80
Salatbouquet mit gebratenen Gambas, Ingwer, Sesam und Honig		
	<i>Bouquet de salade avec gambas poêlés, gingembre, sésame et miel</i>	€ 18,80
Salatbouquet mit gebratenen Wachtelbrüstchen und Madeira-Jus		
	<i>Bouquet de salade avec cailles poêlés et son jus au Madère</i>	€ 19,80
Feinschmeckersalat mit vielerlei Überraschungen		
	<i>Salade du gourmet servis avec plusieurs surprises</i>	€ 24,00

Fisch und Krustentiere *Nos poissons et fruits de mer*

Filet vom Schottenlachs in Kräutersauce auf Kartoffelstampf		
	<i>Filet de saumon d'Ecosse servi avec une sauce aux herbes sur une purée de pommes de terre</i>	€ 22,00
Pot au feu von Edelfischen mit Croûtons		
	<i>Pot au feu de poissons nobles avec croûtons</i>	€ 24,00
Gebratene Gambas in feiner Kräutersauce mit Nudeln		
	<i>Gambas poêlées avec nouilles et sauce aux herbes</i>	€ 24,00
Variation von Edelfischen in beurre blanc und Nudeln		
	<i>Variation de poissons nobles au beurre blanc et nouilles</i>	€ 28,00
Unser Fisch-Dreierlei:		
Dreierlei Fisch, verschieden zubereitet und in drei Gängen serviert		
	<i>Notre trio de poissons en différentes préparations et servis en trois plats successifs</i>	€ 36,00

Aus der Pfanne *Nos viandes*

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Pommes Frites	
Escalope de veau viennoise, pommes frites	€ 19,80
Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste mit Portweinjus und Pommes Frites	
Steak de veau sous une croute aux herbes, sauce au vin rouge et pommes frites	€ 22,00
Kotelette vom Grothhof-Schwein mit Pommes Frites	
Côtelette de porc „Grothhof“, pommes frites	€ 14,80
Geschnetzeltes von der Poularde im Sahnesöble mit Spätzle vom Brett	
Emincé du poulet, sauce crème et spätzle	€ 14,80
Cordon bleu von der Poulardenbrust mit Pommes Frites 5,6	
Cordon bleu de poulet avec pommes frites	€ 17,80
Röllchen von der Poulardenbrust mit frischen Pilzen à la crème und Spätzle vom Brett	
Roulades de blanc de poulet, sauce à la crème et champignons frais, spätzle	€ 23,00
Rinderrückensteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites	
Steak de boeuf avec beurre maître d'hôtel et pommes frites	€ 21,00
Rinderrückensteak mit Pfefferrahmsauce und Pommes Frites	
Steak de boeuf, sauce crème au poivre, pommes frites	€ 24,00

Für 2 Personen *Pour deux personnes*

Entrecôte double mit Sauce Bearnaise, Gemüse der Saison und Pommes Frites	
Entrecôte double, sauce béarnaise, légumes de saison et pommes frites	
pro Person Par personne	€ 28,00

auf Wunsch servieren wir dazu *nous pouvons vous servir en supplément*

Gemischte Blattsalate <i>Salade verte</i>	€ 4,00
Bunter Salatteller <i>Salade verte et crudités</i>	€ 5,60
Tagesgemüse <i>Légumes</i>	€ 5,60

Die Menüs *Les menus– nur tischweise – Seulement pour toute la table*

Unser Überraschungsmenü *Notre menu surprise*

Kalte Vorspeise – Suppe – Fischgericht – Sorbet – Fleischgericht – warmes Dessert – kaltes Dessert

Entrée froide – Soupe – Poisson – Sorbet – Viande – Un dessert chaud suivi d'un dessert froid

zum Preis von € 66,00 pro Person € 66,00 par personne

Unser Menü en miniature *Notre menu en miniature*

11 Gänge in Kleinstportionen serviert

11 plats servis en petites portions

zum Preis von € 86,00 pro Person € 86,00 par personne

Salate ganz traditionell *Les salades traditionnelles*

Wurstsalat <i>Salade de cervales</i> 1,5,6,9	€ 9,80
Straßburger Wurstsalat <i>Salade Strasbourgeoise</i> 1,5,6,9	€ 9,80
Rindfleischsalat nach Art des Hauses <i>Salade de boeuf fait maison facon pot au feu</i>	€ 11,80

und was es sonst noch so gibt *Et bien plus*

abgeschmelzte Käsespätzle mit Pilzrahmsauce <i>Spätzle au fromage avec une sauce à la crème et champignons</i>	€ 10,80
abgeschmelzte Maultaschen <i>Ravioles farcie à la viande et aux herbes</i> 3,6	€ 10,80
Lasagne Art des Hauses <i>Lasagnes fait maison</i>	€ 12,80
Bibileskäs mit Bratkartoffeln <i>Fromage blanc servi avec des pommes sautées</i>	€ 14,80
hausgemachte Frischkäseravioli mit Tomatenragout <i>Raviolis au fromage faits maison servis avec un ragout de tomates</i>	€ 14,80

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 3 mit Nitritpökelsalz, 5 mit Süßungsmittel,
6 mit Phosphat, 9 mit Geschmacksverstärker

Eine Auflistung der Allergene liegt für Sie auf Anfrage bereit.