

Unsere besondere Karte in besonderen Zeiten
abends



Wein...

2019 Grauer Burgunder Kabinett trocken	
Weingut Heinemann, Scherzingen Markgräflerland das Viertele	6,60
2019 Rosé Chateau de Lastours	das Viertele.....
Famille P.& J. Allard, Languedoc	0,75 l
2014 Crianza Rioja Martinez Lacuesta	das Viertele.....
NEU: Appléritif alkoholfrei - prickelnder Aperitifgenuss aus gekelterten und sektverperlten Bioäpfeln mit eleganter Rosennote 0,1 l	4,60

Vorspeisen...

Gebratene Wachtelbrüstchen auf Apfel mit Portweinjus	18,80
Hausgemachte Lasagne als Vorspeise.....	8,80
Cocktail von Grönlandshrimps mit Toast oder Weißbrot	12,80
Unsere hausgemachte Gänseleberterrine	18,80
Als Vorspeise	14,80
Gourmetsalat mit allerlei Feinem	21,00
½ Dtzd. Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter	10,80
Tiegelchen und Töpfchen – unsere Vorspeisenvariation	26,00
Tataki vom Rinderrücken mit Ingwer, Sesam und Honig an kleinem Salat.....	17,80

Suppen...

Kartoffelsüppchen mit knuspriger Gamba	9,20
Klare Brühe mit Flädle.....	5,20
Kartoffelsüppchen mit Kracherle	5,50
Klare Fischsuppe mit Croûtons	12,80

Salate...

Fitness-Salat – schön üppig	10,80
Büffelmozzarella und Strauchtomaten mit Basilikum und Olivenöl	10,80
Caesar-Salat mit Poulardenbruststreifen und Parmesan	15,80
Salatbouquet mit gebratenen Gambas auf Tomaten Aprikosen Chutney	19,80
Feinschmeckersalat mit vielerlei Überraschungen	26,00

Salate ganz traditionell...

Wurstsalat ^{1,5,6,9}	10,80
Straßburger Wurstsalat ^{1,5,6,9}	11,20
Rindfleischsalat nach Art des Hauses.....	11,80



Fisch und Krustentiere...

Filet vom Schottenlachs in Kräutersauce auf Kartoffelstampf.....	22,00
Pot au feu von Edelfischen mit Croûtons.....	24,80
"Gamba-Frites" Gambas mit Sauce Bearnaise und Pommes Frites	26,00
Gebratene Gambas in feiner Kräutersauce mit Nudeln	26,00
Variation von Edelfischen in beurre blanc und Nudeln.....	29,00
Unser Fisch-Dreierlei: Dreierlei Fisch, verschieden zubereitet und in drei Gängen serviert.....	36,00

Aus der Pfanne...

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Pommes Frites	19,80
Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste mit Portweinjus und Pommes Frites	26,00
Kotelette vom Grothhof-Schwein mit Pommes Frites	14,80
Geschnetzeltes von der Poularde im Sahnesößle mit Spätzle vom Brett	14,80
Cordon bleu von der Poulardenbrust mit Pommes Frites ^{5,6}	17,80
Rinderrückensteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites.....	22,00
Rinderrückensteak mit Pfefferrahmsauce und Pommes Frites	24,00
Tagliata vom Rinderrücken - Saignant gebraten, tranchiert mit Rucola und Parmesan - dazu servieren wir Baguette	24,00
Für 2 Personen: Entrecôte double mit Sauce Bearnaise, Gemüse der Saison und Pommes Frites	pro Person 29,80
auf Wunsch servieren wir	
Gemischte Blattsalate	4,00
Bunter Salatteller	6,00
Tagesgemüse	5,60

Die Menüs – nur tischweise –

Unser Überraschungsmenü Kalte Vorspeise – Suppe – Fischgericht – Sorbet – Fleischgericht –
warmes Dessert – kaltes Dessert zum Preis von 69,00 pro Person

Unser Menü en miniature 11 Gänge in Kleinstportionen serviert
zum Preis von 89,00 pro Person

und was es sonst noch so gibt ...

abgeschmelzte Käsespätzle mit Pilzrahmsauce	10,80
abgeschmelzte Maultaschen ^{3,6}	10,80
Lasagne Art des Hauses	13,80
Bibileskäs mit Bratkartoffeln	14,80
hausgemachte Frischkäseravioli mit Tomatenragout	14,00

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.