

### UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

<b>Glas Sekt</b> ( <i>Hausmarke</i> )	0,1 l   6,50 €
<b>Glas Sekt mit Holunderblüte</b>	0,1 l   7,90 €
<b>Glas Champagner</b> ( <i>Henri Mandois</i> )	0,1 l   11,90 €
<b>Crodino Orange</b> ( <i>Alkoholfreier Cocktail mit Crodino und Orangensaft</i> )	0,15 l   8,50 €

### KLEIN & FEIN

<b>Feldsalat</b> mit <i>Holunderbalsamico, Speck und Kracherle</i>	13,80 €
<b>Marinierter Lachs</b> mit <i>Limetten-Crème-Frâiche, Reibeküchle und kleinem Zupfsalat</i>	15,80 €
<b>Roastbeef</b> mit <i>Remouladensauce und kleinem Zupfsalat</i>	16,90 €
<b>Warmer badischer Ziegenkäse</b> mit <i>luftgetrocknetem Schinken, rotem Feigensenf und kleinem Salat</i>	18,60 €
<b>Belugalinsensalat</b> mit <i>gebratenen Wachtelbrüstchen</i>	18,90 €

### SUPPE

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit <i>Flädle</i>	7,90 €
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit <i>Kürbiskernen und Kürbiskernöl</i>	8,90 €

*Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne jederzeit Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann gerne jederzeit eingesehen werden.  
Wir berechnen eine Hygienegebühr von € 2,50 pro Gast.*

## VEGETARISCH

<b>Ricotta-Spinat-Ravioli</b> <i>mit Salbeibutter</i>	20,80 €
<b>Spaghetti</b> <i>mit Gambas, Tomatensugo, Kräutern und Parmesan</i>	24,80 €

## FANGFRISCH

<b>Forellenfilet</b> <i>aus dem Baden-Badener Oostal an Mandelbutter, Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	22,80 €
<b>Gebratenes Lachssteak</b> <i>mit Bandnudeln, mediterranem Gemüse und Schnittlauchsauce</i>	23,50 €

## FLEISCH- AUS DER REGION

<b>Tafelspitz</b> <i>an Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Bouillonkartoffeln</i>	23,80 €
<b>Wiener Schnitzel</b> <i>vom Kalb mit Pommes Frites und kleinem Beilagensalat</i>	24,50 €
<b>Gebratene Maispoularde</b> <i>mit buntem Gemüse und cremigem Kräuterrisotto</i>	25,50 €
<b>Filetspitzen vom Rind</b> <i>an Morchelrahmsauce, hausgemachten Spätzle und kleinem Gemüse</i>	26,80 €
<b>Rumpsteak</b> <i>an Thymianjus mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet</i>	28,90 €

## SÜSSES

<b>Crème Brûlée</b> <i>von der Vanille mit Früchten der Saison</i>	10,80 €
<b>Hausgemachte Panna Cotta</b> <i>mit eingelegten Zwetschgen</i>	10,80 €
<b>Feine Käseauswahl</b> <i>mit schwarzen Nüssen und Feigensenf</i>	13,90 €

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

#### Unsere hauseigenen Schnäpse

<b>Zibärtele</b>	<b>2 cl</b>	0,10 l   5,90 €
<b>Brauner Williams</b>	<b>2 cl</b>	0,10 l   5,90 €
<b>Kirschwasser</b>	<b>2 cl</b>	0,10 l   5,90 €

*Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne jederzeit Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann gerne jederzeit eingesehen werden.  
Wir berechnen eine Hygienegebühr von € 2,50 pro Gast.*