



Suppen

Kartoffelcremesuppe mit Blutwurst- und Apfelgröstel
(gerne auch vegetarisch)

6,50 €

Wild-Consommé
mit Rehschinken und Pilzen

7,50 €

Vorspeisen

Beluga-Linsensalat mit Mango, Chili und Frisée

(vegan)

9,50 €

Mariniertes Rindfleisch mit roter Bete,
Apfel und Nüssen

11,50 €





Salate

Blattsalate mit Rohkost, Radieschen
und gerösteten Kernen
klein 5,50 € groß 9,80 €

Herzhafter Salat mit Rohkost an hausgemachtem Dressing mit:

- gebratenem Lachs
18,90 €

- Streifen vom Weiderind
18,90 €

Vegetarisch / Vegan

Spinatknödel in Salbeibutter auf
herbstlichem Waldpilz-Gemüseragout und Parmesan
17,50 €

Buntes Gemüsecurry
mit Süßkartoffel, Kokos und Basmatireis
(vegan)
18,50 €





Hauptgänge

Zartes Rehragout in Wacholdersoße, dazu Speckknödel, Rahmpilze und Kohlrabi
23,80 €

Rosa Lammrücken im Kräutermantel, dazu Ratatouille und Olivenpüree
24,80 €

Rinderrückensteak mit Zwiebelsenfkruste auf Bohnenragout,
Rosmarinkartoffeln und Jus
24,80 €

Filetsteak vom Weiderind an Schalottensauce
mit buntem Herbstgemüse
und Kartoffelgratin
29,00 €

Ab 2 Personen

Chateaubriand
mit Sauce Béarnaise, Marktgemüse und Kartoffelgratin
- ab 2 Personen / ca. 30 Minuten-
36,00 € / Person





Frisch aus dem Meer

Lachsfilet mit Apfel-Meerrettichkruste mit jungem Lauch
auf Rote Bete Risotto
23,50 €

Klassiker

Badischer / Elsässer Wurstsalat mit Brot
11,50 € / 12,50 €

Paniertes Schnitzel vom Land-Schwein
mit Pommes Frites, dazu ein kleiner Salat
16,50 €

Cordon Bleu vom Landschwein, Pommes Frites,
dazu ein kleiner Salat
18,50 €

Paniertes Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren und Pommes Frites, dazu ein kleiner Salat
22,50 €





Desserts

Hausgemachter Savarin
mit frischen Beeren und Mangosorbet
7,80 €

Saftige Schoko-Nussschnitte
mit Ananas Karamell und Himbeersorbet
7,80 €

Hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Wahl
(Vanille, Schokolade, Walnuss, Zitrone, Mango, Himbeere)
2,00 € je Kugel

Sehr gerne servieren wir Ihnen dazu unsere Kaffee- und Digestif Spezialitäten





„Kapitäns Dinner“



Kürbissuppe mit dessen Öl und Kernen

Zartes Rehragout in Wacholdersoße, dazu Speckknödel,
Rahmpilze und Kohlrabi

Hausgemachter Savarin
mit frischen Beeren und Mangosorbet

35,00€

