



*Herzlich Willkommen
an Bord!*



Vorspeisen



Kraftbrühe vom Rind mit Gemüse und Kräuterflädle
6,90€

Pfifferlingcreme mit Croutons
6,90€

Mariniertes Grillgemüse mit Zucchini, Paprika und
Rucola an Pinienkernen
(vegan)
12,90€

Rosa Kalbfleischscheiben auf mariniertem Pilzsalat
mit Kartoffel-Meerrettich-Schaum
13,50€

Frisch gebratene Steinpilze in Weißwein-Sahnesoße mit breiten
Bandnudeln

als Zwischengang	15,50€
als Hauptgang	25,00€



Aus dem Wasser



Gebratenes Doradenfilet
auf Pulpo-Risotto „nero“ an Safransoße
24,50 €



Aus Land und Luft



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangen-Ingwersoße,
mit hausgemachtem Kartoffel-Steinpilzstrudel
24,50€

Rinderrückensteak unter der Kräuterkruste
auf buntem Frühlingsgemüse mit Kartoffelplätzchen
26,50€

Lammkarree auf tomatisiertem Zucchini-gemüse
und cremiger Polenta
27,50€

Filetsteak vom Weiderind an Schalotten-Soße
auf buntem Sommergemüse mit Kartoffelplätzchen
31,50€



Die „Klassiker“



Blattsalate mit Rohkost, Radieschen und gerösteten Kernen
klein 7,00 €
groß 11,50 €

Paniertes badisches Schweineschnitzel
mit Pommes Frites und kleinem Beilagensalat
17,80€

Spinatknödel in Salbeibutter
mit Parmesan und buntem Tomatensalat
18,50€

Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße,
dazu Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren
18,90 €

Cordon Bleu vom badischen Schwein
mit Pommes Frites und kleinem Beilagensalat
21,50 €

Paniertes Schnitzel vom badischen Kalb
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Beilagensalat
24,80 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für eine zusätzliche
Portion Soße 1,50€ berechnen



Desserts



Kleine Variation vom hausgemachtem Panna Cotta

7,80 €

Gebrannte Vanillecreme mit hausgemachtem Himbeersorbet

7,80 €

Eis und Sorbets hausgemacht

Vanille / Schokolade / Himbeersorbet / Mangosorbet

Je Kugel 2,20€

Wir servieren Ihnen dazu gerne unsere Kaffee- und Digestif Spezialitäten