



## 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 €

Rahmschnitzel vom badischen Landschwein  
mit Spätzle und kleinem Beilagensalat

18,50 €

Spinatknödel in Salbeibutter mit Parmesan  
auf cremigem Gemüse-Pilzragout

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



Gebackene Apfelkühle mit Zimt und Zucker,  
Marzipaneis und Vanillesoße

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*



## Vorspeisen



Kraftbrühe vom Rind mit Gemüse und Kräuterflädle  
6,90 €

Cremesuppe vom Kürbis mit Mandelschaum  
und Kernöl  
6,90 €

Terrine von Parmesan  
mit rosa Kalbfleischscheiben und Piniencreme  
13,50 €

Feldsalat mit Speck, Croutons und Nüssen  
11 €

Feldsalat mit Nüssen, Trauben und Birnen (vegan)  
11 €

Vegane Tagliatelle mit Basilikum Pesto  
dazu Rucola, confierte Tomaten und geröstete Pinienkerne  
19,50 €



## Aus dem Wasser



Kross gebratenes Filet von der Schwarzwald-Forelle  
an Rieslingschaum und mit Rote Bete Risotto  
24,80 €



## Aus Land und Luft



Zartes Rehragout  
mit Spätzle und Rosenkohl  
25,50 €

Knusprige Gänsekeule  
Mit Maronen, Rotkraut, Kartoffelknödel und Bratapfel  
27,50 €

Rinderrückensteak unter der Kräuterkruste  
mit buntem Herbstgemüse und Kartoffelgratin  
26,50 €

Filetsteak vom Weiderind an Schalotten-Soße  
mit buntem Herbstgemüse und Kartoffelgratin  
31,50 €