

Vorspeisen

<i>Ziegenkäse im Speckmantel an Salatbouquet mit Baguette</i>	13,00€
<i>Carpaccio von Roter Bete mit Feldsalat, gerösteten Walnüssen und Parmesan</i>	11,00€
<i>Gebratene Garnelen in Knoblauchöl mit Salatbouquet und Baguette</i>	13,00€

Suppen

<i>Badische Flädlesuppe</i>	6,50€
<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl</i>	6,90€

Salate

<i>Bunter Blattsalat</i>	4,50€
<i>Beilagen Salatteller</i>	6,20€
<i>Kleiner Feldsalat mit Speck und Croutons</i>	7,50€

Vegetarisch

<i>Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta-Spinat Füllung in Tomaten-Sahnesoße</i>	17,50€
<i>Hausgemachte Semmelknödel in Pilzrahmssoße</i>	16,50€
<i>Gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Käse überbacken, dazu Butterreis</i>	17,50€

Kronenmenü

Duett 9,50€
von Maronencremesuppe und Feldsalat

Hirschrückensteak 29,50€
an Marktgemüse mit Dauphine Kartoffeln

Crème Brûlée 7,50€
mit Cassis Sorbet

Menüpreis: 45,00€

Hauptgerichte

Schweineschnitzel Wiener Art 15,00€
mit Pommes frites

Putensteak 22,50€
in Rahmsoße, mit Marktgemüse und Kroketten

Rehragout 22,50€
mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne

250g Pfefferrahmsteak 30,50€
mit grünem Pfeffer, hausgemachten Spätzle und Speckbohnen

Gebratenes Zanderfilet 28,50€
auf Weinsauerkraut mit Trauben, Speck und Dauphine Kartoffeln

Gebratene Entenbrust 28,50€
mit Apfelrotkraut, Orangensoße und Dauphine Kartoffeln

Feldsalatplatte 13,00€
mit Schweineschnitzel „Wiener Art“ 17,50€
mit gebratenem Lachssteak 19,50€
mit 250g Rinderrückensteak 26,50€