

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Fleischstückchen	5.00
Tagessuppe	4.00
Scheibe gebackener Ziegenkäse mit Blütenhonig	5.00
Jakobsmuschel im Zucchini-mantel in Weissweinschaum	8.80
Warme Blutwurst ^{2,3} mit pochiertem Ei an Dijonsensauce	6.90
Rindercarpaccio an Basilikumpesto und Parmesanspänen	12.90
Garnelen in Knoblauch - Chiliöl	8.50

Salate

Salat mit Kernen (nur Beilage)	4.80
Salatplatte mit Rindersteak und Kräuterbutter	18.90
Salatplatte mit marinierten Putenstreifen	13.90
Salatplatte mit gegrilltem Ziegenkäse an Blütenhonig	13.50
Salatplatte mit Lachs und Garnelen an Knoblauchcreme	18.90

Vegetarisch

Käsespätzle an Salatgarnitur	12.90
Ziegenkäse Feigenravioli auf Chikoree mit Brokkoli und Zitrusöl	13.90
Hausgemachte Gnocchi mit Tomate und Mozzarella an Basilikum	13.90

Vesper

Wurstsalat _{2,3} mit Brägele und Bibeliskäse	12.90
Elsässer Wurstsalat _{2,3} mit Brägele und Bibeliskäs	13.90
Pikanter Rindfleischsalat mit Brägele	13.90

Rind

Rindersteak an Pfefferrahmsauce 24.90
dazu Kroketten und grüner Salat

Rindersteak an Cafe de Parissauce 24.90
dazu Kroketten und grüner Salat

Rindersteak mit Kräuterbutter, Zwiebeln 24.90
dazu Pommes und grüner Salat

Surfn Turf

Rindersteak und Black Tiger Garnele 29.90
mit Gratin von der Süßkartoffel und Roter Bete
an Knoblauchbutter

Badische Ochsenbrust an Meerrettichsauce 13.90
dazu Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse

Geschmorte Ochsenkopfbäckle 16.90
an kräftiger Rotweinsauce und Nudeln

Kalb

Cordon bleu^{2,3} mit Preiselbeeren 22.50
dazu Pommes und grüner Salat

Wiener Schnitzel 16.90
mit badischem Speck-Kartoffelsalat^{2,3}

Wiener Schnitzel 17.90
an Champignonrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle und grüner Salat

Kalbsragout fin in der Königinpastete 17.50
mit grünem Spargel und Risi Bisi

Schwein

Adlersteak vom Schwein 18.90
mit Speck^{2,3} frischer Ananas und Ziegenkäse
überbacken dazu Brägele und grüner Salat

Cordon bleu 17.90
mit Münster und Schwarzwälder Schinken^{2,3}
dazu Pommes und grüner Salat

Schweineschnitzel paniert 12.90
an badischem Speck - Kartoffelsalat^{2,3}

Lamm

Gegrillte Koteletts vom Lamm 18.90
mit pikantem Couscous und Minzjoghurt

Fisch

Flusszander auf der Haut gebraten 17.90
mit Pilzen an Kartoffel-Lauchgemüse

Lachsfilet auf Safranrisotto 18.90
mit Zucchini und Beurre Blanc

Geflügel

Gebratene Entenbrust an Orangensauce 18.50
mit Chili Frühlingszwiebel – Bratapfel und
Buttergnocchi

Dessert

Affogato al Cafe Ertrunkenes Vanilleeis in Espresso	3.50
Hausgemachtes Himbeersorbet	4.80
Feines gemischtes Eis mit Schlagsahne	4.30 4.80
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Walnusseis und Sahne	6.50
Mousse au chocolat an Orangensalat	6.50
Hausgemachtes Krokantparfait mit warmen Kirschen	6.50