

Unsere Vorspeisen

Our Starters

*Carpaccio vom Rinderfilet
an einem Orangen - Blattsalatbouquet
mit gerösteten Pinienkernen, gehobelem Parmesan
und kaltgepresstem Olivenöl*

*Beef Carpaccio on a bouquet of lettuce and orange accompanied by
shaved Parmesan, roasted pine - nuts and cold - Pressed olive oil*

9,80 €

*Feldsalat "Winzerin Art" mit gerösteten Brotcroupons, Speck und
Trauben an einem Sherry - Waldnussdressing*

*Lamb´s lettuce salad „Winery Style“ with croutons, bacon an grapes
accompanied by a sherry - walnutdressing*

8,00 €

*Krabbencocktail mit Ananas und feinem Schnittsalat,
dazu Toast und Butter*

*Shrimp cocktail with pineapple and fine sliced salad
served with toast and butter*

6,00 €

Bunter gemischter Salat der Saison

Seasonal mixed salad

3,80 €

Aus dem Suppentopf

Our soups

Tagessuppe

The soup of the day

2,50 €

Waldpilzcremsüppchen mit Speckcroutons

*Cream soup chosen wild mushrooms accompanied by bacon
croutons*

5,50 €

Badische Flädlesuppe

Consomme Celestine fine sliced pancakes

3,80 €

Unsere Fleischgerichte...

Our Meat Dishes...

... vom Hällischen Landschwein

...of Regional pork

*Mit Brie und Waldnüssen überbackenes Schweinerückensteak auf
Rotweinsauce mit einem bunten Gemüsebouquet der Saison
und Kroketten*

*Pork steak with walnuts and brie au gratin on a red wine sauce
with assorted seasonal vegetables and croquettes*

16,20 €

*Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit gekochtem Schinken
und Käse mit einem bunten Gemüsebouquet der Saison
und Pommes frites*

*Escalope of pork Cordon Bleu filled with ham and cheese
accompanied with a seasonal Vegetables - bouquet
and french fries*

15,50 €

*Cordon Bleu „Zigeuner Art“ gefüllt mit Kochschinken und Paprika
mit einem bunten Gemüsebouquet der Saison und Pommes frites*

*Cordon Bleu “gypsy style” filled with ham and paprika accompanied
with seasonal Vegetables - Bouquet and french fries*

16,50 €

Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce mit einem bunten Gemüsebouquet der Saison und hausgemachten Knöpfe

Medaillons of pork fillet on a mushroom cream sauce served with seasonal Vegetables - Bouquet and homemade Badenese noodles

19,50 €

Geschnetztes vom Schweinefilet an Pommerysauce mit einem bunten Gemüsebouquet der Saison und hausgemachten Knöpfe

Fillet strips of pork fillet on a creamy sauce of chosen wild mushrooms accompanied with seasonal Vegetables - Bouquet and homemade Badenese noodles

16,80 €

.... vom Hällischen und Argentinischen Rind

... of regional and Argentinian Beef

Hausgebeizter badischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut und hausgemachtem Knöpfle

Home marinated broiled beef served with sweet red cabbage and homemade Badenese noodles

14,60 €

Geschnetzelte saure Kalbsleberle mit hausgemachter Rösti

Strips of calf's liver on a sauce of vinegar with homemade Rösti

14,80 €

Wiener Kalbsschnitzel mit einem Gemüsebouquet der Saison und Pommes Frites

"Wiener Schnitzel" with a seasonal vegetables - Bouquet and french fries

17,80 €

Rumpsteak an Cognac - Pfefferrahmsauce mit einem bunten Gemüsebouquet der Saison und Pommes Frites

Rumpsteak on a creamy Cognac - pepper sauce with a seasonal vegetables - Bouquet and french fries

21,50 €

*Rinderfilet vom Argentinischen "Black Angus" mit Kräuterbutter
und einem bunten Gemüsebouquet der Saison, dazu Krokette*

*Fillet of the Argentinian „Black Angus“ with herb butter and a
seasonal vegetables - Bouquet and croquettes*

24,50 €

*Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Steinpilzrahmsauce mit
einem bunten Gemüsebouquet der Saison
und hausgemachten Knöpfe*

*Pink fried steak of veal on a creamy morel sauce
with a seasonal vegetables - Bouquet
and homemade Badenese noodles*

24,50 €

Ab 2 Personen

*Chateaubriand vom Argentinischen "Black Angus" an Sauce
Bearnaise mit verschiedenen Gemüse, Pommes Dauphin und
hausgemachten Knöpfe*

*Chateaubriand of the Argentinian „Black Angus „ on Sauce
Bearnaise accompanied by different vegetables, pomes dauphin and
homemade Badenese noodles*

26,50 € pro Person

... vom Geflügel

... of poultry

*Putenrahmschnitzel mit einem Gemüsebouquet der Saison
und hausgemachten Knöpfe*

*Escalope of turkey hen served with a seasonal vegetables - Bouquet
and homemade Badenese noodles*

14,80 €

*Barberie - Entenbrust auf Orangensauce mit einem bunten
Gemüsebouquet der Saison und Kartoffelgratin*

*Barberie - duck breast on a sauce of oranges
with a seasonal vegetables - Bouquet
and potatoes gratin*

19,50 €

Unsere Wildspezialitäten aus heimischer Jagd

Our Game Specialities from Regional Hunting

*Am Stück gebrantener Wildschweintrücker auf Waldpilzrahmsauce
mit Apfelrotkraut, hausgemachten badischen Knöpfe
und einer gefüllten Preiselbeerbirne*

*Saddle of wild boar roasted at a stretch on a sauce of chosen wild
mushrooms with sweet red cabbage, homemade Badenese noodles
and a pear filled with lingonberries*

19.80 €

*Geschnetzeltes von der Rehkeule an Preiselbeer - Pfefferrahmsauce
mit Apfelrotkraut
und hausgemachten badischen Knöpfe*

*Strips of haunch of venison on a creamy lingonberry - pepper sauce
served with sweet red cabbage and homemade Badenese noodles*

18,20 €

*Hausgebeiztes Wildschweingulasch mit Apfelrotkraut
Hausgemachten badische Knöpfe und einer gefüllten
Preiselbeerbirne*

*Stew of marinated wildboar served with sweet red cabbage,
homemade Badenese noodles -
bread dumplings and a pear filled with lingonberries*

16,00 €

*... vom Neuseeländischen Lamm
... of lamb*

*Rosa gebratenes Lammfilet an Sauce Provençiale mit feinen
Speckbohnen und Kartoffelgratin*

*Pink fried fillet of lamb on a sauce provincial accompanied by
green beans with bacon and potatoes gratin*

19,50 €

*Geschmorte Lammkeule an Thymian - Knoblauch-Sauce mit
feinen Speckbohnen und Kartoffelgratin*

*Braised haunch of lamb on a sauce of thyme and garlic
accompanied by green beans with bacon and potatoes gratin*

16,80 €

Unsere Fischspezialitäten

Our Specialities of fish

*Pochiertes Lachs- und Seezungenfilet an Weißweinsauce mit
Blattspinat und Salzkartoffeln*

*Poached fillets of salmon and sole on a white sauce accompanied by
leaf spinach and salated, boiled potatoes*

19,80 €

*Gebratenes Eglifilet " Müllerin Art " mit Petersilienkartoffeln und
einem Gemüsebouquet der Saison*

*Fried fillet of perch au meunier accompanied by parsley potatoes
and seasonal vegetables - bouquet*

18,50 €

*Schwarzwaldforelle blau oder Müllerin Art mit einem
Gemüsebouquet und Salzkartoffeln*

*Black -forest -traut blue or „Müllerin style“
with seasonal vegetables - bouquet and potatoes*

19,50 €

Fischteller " Danner "

*Pangasiusfilet, Seeteufel, Lachs und Crevetten
mit buntem Gemüse der Saison
und Petersilienkartoffeln*

Fish plate "Danner"

*Catfish, monkfish, salmon and prawns
with mixed seasonal vegetables
and parsley potatoes*

24,50 €

Vegetarisch geniessen

Enjoying vegetarian

Hausgemachte Käseknöpfe mit Zwiebelschmelze

Homemade Badenese noodles with melted cheese and mashed fried onions accompanied by seasonal vegetables - Bouquet

11,50 €

Tortellini mit Spinat Ricotta und Kräuterrahmsauce

Tortellini with Spinach Ricotta and herb cream sauce

11,50 €

Blattspinat mit Rührei und Salzkartoffeln

Spinach with potatoes and scrambled eggs

11,50 €

Unsere Vesper

Our Snacks

Toast Hawaiü garniert mit bunten Salaten der Saison

Toast Hawaiü garnished with assorted seasonal salads

8,50 €

Hausgemachter Wurstsalat

Homemade salad sausage

7,50 €

Hausgemachter Wurstsalat mit Käse

Homemade salad sausage with cheese

8,50 €