

## Vorspeisen und kleine Gerichte

Gemischter Salatteller  
mit Rohkost- und Blattsalaten 4.00 Euro

Rindercarpaccio  
mit Gemüsevinaigrette mit geschabtem Parmesan 11.00 Euro

Sommersalat mit gegrillter Entenbrust  
dazu bunte Blattsalate mit Tomaten, Zucchini & Oliven 14.00 Euro

Anti Pasti  
-italienischer Vorspeisenteller- mit eingelegtem Gemüse  
und italienischen Wurst- und Schinkenspezialitäten 11.00 Euro

Gegrillte Fischfilets  
auf bunten Blattsalaten in Cidredressing  
mit frischen Pfifferlingen 16.00 Euro

4 Matjeshappen auf Pumpernickel  
mit pikanten Saucen und kleinem Salat 8.80 Euro

## Suppen

Kürbiscremesuppe 4.00 Euro

Badische Käsesuppe mit Croutons 3.50 Euro

## Aus Neptuns Netz

Gebratene Riesengarnelen auf feinen Knoblauchnudeln  
mit Pinienkernen und Kirschtomaten 17.00 Euro

Lachsfilet gebraten  
mit frischen Pfifferlingen auf feinen Nudeln mit Hummersauce 18.50 Euro

## Unsere Klassiker

Rumpsteak gegrillt  
mit geschabtem Meerrettich und Kräuterbutter,  
dazu Bratkartoffeln 20.50 Euro

Wiener Kalbsschnitzel  
dazu Salatplatte mit Kartoffelsalat 17.50 Euro

Schweinefilet im Ganzen gebraten  
mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu Schupfnudeln 17.00 Euro

Entenbrust - rosa gebraten auf Kaiserschoten,  
dazu Orangen-Pfeffer-Sauce und Kartoffelplätzchen 17.50 Euro

\*\*\*\*\*

Sehr geehrte Gäste,  
gerne kochen wir für Sie gluten- und lactosefrei.  
Bitte sprechen Sie unseren Service an.

# Heute empfehlen wir Ihnen

## Vorspeisen

Vitello tonnato - Feine Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce	9.00 Euro
Guacamole (Hausgemachte Avocado-creme) mit gebratenen Riesengarnelen	12.50 Euro
Frische Steinpilze in Butter gebraten, dazu Baguette	14.00 Euro
Vorspeisenteller mit warmen & kalten Köstlichkeiten	16.00 Euro
Poulardenbrust gegrillt mit bunten Blattsalaten in Cidredressing	10.50 Euro
Bretonischer Fischeintopf mit Fisch und Krustentieren, dazu Baguette	9.50 Euro
Gegrillte Wachtelbrüstchen auf bunten Blattsalaten in Himbeerdressing, dazu frische Pilze	14.00 Euro

## Hauptgerichte

Riesengarnelen & Jakobsmuscheln auf mediterranem Gemüse und gefüllten Nudeln	25.00 Euro
Babysteinbutt im Ganzen gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und kleiner Salat	28.00 Euro
Steinbeisserfilet unter der Kräuterkruste auf Karottengemüse, dazu Kartoffelplätzchen	16.00 Euro
Rinderfilet mit frischen Steinpilzen Schnibbelbohnen und Rosmarinkartoffeln	26.00 Euro
Geschnetzelte Kalbsleber mit gebratenen Pilzen und bunten Blattsalaten in Cidredressing	16.50 Euro
Wiener Backhendel vom Stubenküken, dazu Salatplatte mit Kartoffelsalat	12.00 Euro
Roastbeefbraten - kalt aufgeschnitten dazu Bratkartoffeln und Sc. Remoulade	14.00 Euro
Seelachsfilet gebacken dazu Kartoffelsalat und Salatplatte	12.00 Euro

## Dessert

Glasierte Rotwein - Feigen mit Vanille Eis	6.00 Euro
--	-----------