

Unser Sommer Menü

*Traline vom Schenschwanz
mit gebratener Gänsestopfleber
auf marinierten Waldpilzen*

*Tomatenconsommée
mit Quarknocken*

*Gebratene Jacobsmuscheln
auf Passoulet
mit grünen Bio - Bohnen*

*Rinderfilet unter der Kräuterkruste
auf getrüffeltem Kartoffelstampf,
dazu Kaiserschoten*

*Gebäckene Mirabellen
mit hausgemachtem Vanille Eis*

<i>Menü in 5 Gängen</i>	<i>59.00 Euro</i>
<i>Menü ohne Suppe</i>	<i>55.00 Euro</i>
<i>Menü ohne Suppe & Fisch</i>	<i>41.00 Euro</i>

Vorspeisen und kleine Gerichte

Rindercarpaccio

mit Gemüsevinaigrette und geschabtem Parmesan

12.00 Euro

Gemischter Salatteller

mit Rohkost- und Blattsalaten

5.00 Euro

Anti Pasti

-italienischer Vorspeisenteller- mit eingelegtem Gemüse
und italienischen Wurstspezialitäten

12.00 Euro

Sommersalat mit gegrillter Entenbrust

bunte Blattsalate mit Tomaten, Zucchini & Oliven

14.00 Euro

4 Matjeshappen auf Zumpernickel

mit pikanten Saucen und kleinem Salat

8.80 Euro

Suppen

Badische Käsesuppe mit Croutons

3.50 Euro

Kürbiscremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel

8.50 Euro

Aus Neptuns Netz

Gebratene Riesengarnelen auf feinen Knoblauchnudeln

mit Pinienkernen und Kirschtomaten

18.00 Euro

Lachsfilet gebraten mit frischen Pfifferlingen

auf feinen Nudeln mit Hummersauce

17.50 Euro

Vom Grill und aus der Pfanne

Rumpsteak gegrillt

mit geschabtem Meerrettich und Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln

21.50 Euro

Entenbrust - rosa gebraten

auf Kaiserschoten, dazu Orangen-Pfeffer-Sauce
und Kartoffelplätzchen

18.50 Euro

Wiener Kalbsschnitzel

dazu Salatplatte mit Kartoffelsalat

18.50 Euro

Schweinefilet im Ganzen gebraten

mit frischen Pfifferlingen in Rahm, Schupfnudeln

18.00 Euro

Heute empfehlen wir Ihnen

*Frische Steinpilze in Butter gebraten,
dazu Baguette
15.00 Euro*

*Vorspeisenteller
mit warmen & kalten Köstlichkeiten
17.00 Euro*

*Frische Nordseekrabben
in pikanter Dill-Senfsauce
15.00 Euro*

*Bretonischer Fischeintopf
mit Gemüswürfel und Knoblauch
10.00 Euro*

*Bunte Blattsalate in Himbeerdressing
dazu gebratene Wachtelbrüstchen und Waldpilze
15.00 Euro*

*Rinderfilet mit frischen Steinpilzen
auf Schnibbelbohnen, dazu Rosmarinkartoffeln
28.00 Euro*

*Riesengarnelen & Jakobsmuscheln
auf mediterranem Gemüse, dazu gefüllte Nudeln
26.00 Euro*

*Wiener Backhendel
vom Stubenküken, dazu Salatplatte mit Kartoffelsalat
15.00 Euro*

*Gegrillte Fischfilets
auf bunten Blattsalaten in Sidredressing mit frischen Pfifferlingen
16.00 Euro*

*Babysteinbutt im Ganzen gebraten
dazu Petersilienkartoffeln und kleiner Salat
29.00 Euro*

*Seeteufilet gegrillt
auf Kaiserschoten, dazu Pfifferlinge und Risotto
28.00 Euro*