

## „ Das Menü “

Badischer Feldsalat an Walnussdressing,  
gebratener Speck & Croutons



Würzig-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissuppe, Sesamstängle



Medaillons vom Schweinefilet an flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce,  
Spätzle, Gemüse

Menü komplett 46,- € / ohne Suppe 43,- €

oder

Rehmedaillons mit Pfifferlingen, Steinpilzen, Stockschwämmchen und  
Steinchampignons an glasierter Wildrahmsauce, Spätzle, Gemüse

Menü komplett 55,- € / ohne Suppe 52,- €

oder

Gebratene Filets von Barramundi und Sankt-Petersfisch,  
Kirschtomaten, Artischocken, Oliven und mediterrane  
Kräuter, Schwenkkartoffeln

Menü komplett 53,- € / ohne Suppe 50,- €



Ofenwarmer Zimt-Bratapfel, caramelisierte  
Walnusskerne und Amarettinis,  
Vanilleeis und -sauce

## Vorspeisen

	€
Gemischte Salate der Saison	7,-
Badischer Feldsalat an Walnussdressing, gebratener Speck & Croutons	10,50
Endiviensalat mit gewürfeltem Ei und Rote Bete an klarem Kräuterdressing	9,-
Gratinierter Ziegenfrischkäse und pochierte Feigen auf Rote Bete, junge Wildkräuter-Blattsalate, Sherrydressing	12,-

## Suppen

Kräftige Fleischbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle	6,50
Würzig-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissuppe, Sesamstängle	6,50

## Die Fleischgerichte

Port. € / kl. Port €

Gegrillte Putenbrustmedaillons, pikante Rahmsauce mit Gemüsepaprika, Mais, Champignons, Speck, grünen Pfefferkörnern, Spätzle, Gemüse	23,-	21,50
„Käsefondue-Cordon bleu“, Schweinerücken gefüllt mit würziger Käsemischung, Kirschwasser und Knoblauch, Pommes frites, Gemüse	24,-	
Medaillons vom Schweinefilet an flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	26,-	24,50
„Wiener Schnitzel“ von Kalbshüftlemedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse	26,-	24,50
Filets vom Neuseeland Salzgraslamm, Kirschtomaten, Artischocken und Oliven an provencalischer Lammsauce, Schwenkkartoffeln	32,-	30,50
Mild gebeizter Hirschgulasch, gefüllter Bratapfel, Spätzle, Rotkrautgemüse	28,-	26,50
Rehmedaillons mit Pfifferlingen, Steinpilzen, Stockschwämmchen und Steinchampignons an glasierter Wildrahmsauce, Spätzle, Gemüse	35,-	33,50

## Gegrillte Rumpsteaks von getreidegefütterten argentinischen Freilandrindern

Rumpsteak mit geschrotetem Pfeffermix gegrillt, geröstete Speckscheiben, provencalische Rosmarin-Knoblauchsauce, Spätzle, Gemüse	30,-	
„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“ Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln an Rinder-Rotweinsauce, Spätzle, Gemüse	30,-	

## Aus Fluss und Meer

Gebratene Filets von Barramundi und Sankt-Petersfisch, Kirschtomaten, Artischocken, Oliven und mediterrane Kräuter, Schwenkkartoffeln	33,-	31,50
Arktisches Saiblingsfilet mit Kapern und Croutons in schaumiger Zitronenbutter gebraten, Schwenkkartoffeln, Gemüse	26,-	24,50

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Salates als separaten Gang anstelle des beinhalteten Gemüsebuketts beträgt 3,- €

## Vegetarische Gerichte

€

Maximilianos Kartoffel-Gnocchi, Walnusskerne und eingelegte Birne, Gorgonzolasauce, Gemüse	21,-
Piemonteser Steinpilz-Tortelloni, Steinpilze in Kräuterrahmsauce, Gemüse	25,-
Kürbis-Tortelloni, geröstete Saaten und Getreidekörner, würzig-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Gemüse	22,-

## Die hausgemachten Desserts

„Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillekrem, Früchte und Beeren	7,-
Duftender ofenwarmer Zimt-Bratapfel mit caramelisierten Walnusskernen und Amarettinis gefüllt, cremiges Bourbonvanilleeis und -sauce	10,50
Unser „Kaiserschmarrn“, lauwarmer Calvados-Apfelspalten, cremiges Bourbonvanilleeis und -sauce	10,50
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren, Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark	9,50
Maroni-Parfait (Edelkastanien), gefülltes ofenwarmes Schokoladenküchle, lauwarmer Calvados-Apfelspalten	11,50

## Der „heisse Kaffeetip“

„Amarula-Koffie“ - der südafrikanische Trendkaffee Doppelter Espresso mit Marula Wildfrucht-Sahnelikör unter einer Sahnehaube	4,80
--	------

Eine Speisekarte mit den deklarierungspflichtigen Allergenen in unseren Speisen erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern