

„ Das Menü “

Badischer Feldsalat an Walnussdressing
mit gebratenem Speck & Croutons



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



Medaillons vom arktischen Kabeljau-Loin (Premium Filet-Mittelstück) auf
kremigen Belugalinsen, Gemüse und Kartoffeln

Menü komplett 55,- € / ohne Suppe 51,- €

oder

Rehmedaillons, Waldpilze, provencalische Wildsauce, Spätzle, Rotkraut

Menü komplett 57,- € / ohne Suppe 53,- €

oder

Rücken vom Salzgraslamm, Kirschtomaten, Steinchampignons,
Artischocken, Oliven und mediterrane Kräuter, gebratene

Polenta, mediterrane Rosmarin-Knoblauchsauce

Menü komplett 55,50 € / ohne Suppe 51,50 €



„Maroni-Parfait“, Gewürzkompost von Zwetschgen,
Bourbonvanille-Saucenspiegel

Vorspeisen

€

Gemischte Salate der Saison

8,50

Badischer Feldsalat an Walnussdressing mit gebratenem Speck & Croutons

11,-

oder mit gerösteten Saaten und Getreidekörnern

10,50

Gratinierte Scheiben von der Ziegenkäserolle, pochierte Feigen auf Rote Bete,
geröstete Nüsse, badischer Feldsalat an Walnussdressing

15,-

Suppen

Kräftige Fleischbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle

8,50

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

8,50

Die Fleischgerichte	Port. € / kl. Port €	
Gegrilltes Pouletbrüstchen, panierte Ananas und Banane, würzig-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	28,-	
„Bärlauch-Cordon bleu“, Schweinerücken, Pesto vom Markgräfler Bärlauch, gekochter Hinterschinken, würziger Bergkäse, Pommes frites, Gemüse	28,-	
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons in Sherry-Rahmsauce, Spätzle, Gemüse	30,-	28,50
„Wiener Schnitzel“ Kalbshüftlemedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse	32,-	30,50
Rumpsteak vom südamerikanischen Freilandrind, flambierte Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	34,50	
Tranchierter Rücken vom Salzgraslamm, Kirschtomaten, Steinchampignons, Artischocken, Oliven und mediterrane Kräuter, gebratene Polenta, mediterrane Rosmarin-Knoblauchsauce	34,50	33,-
Separat servierte dunkle Bratensauce oder Rahmsauce	3,-	

Die Wildgerichte

Mild gebeizter Hirschgulasch, geröstete Speckscheiben und gebratene Apfelfringe, Spätzle, Rotkrautgemüse	29,-	27,50
Rehmedaillons, Waldpilze, provencalische Wildsauce, Spätzle, Rotkrautgemüse	36,-	34,50
Fächer vom Hirschrückenfilet, caramelisierte Maroni im Zimt-Bratapfel, Preiselbeer-Pfefferrahmsauce, gebratene Polenta, Rotkrautgemüse	36,-	34,50

Aus Fluss und Meer

Medaillons vom arktischen Kabeljau-Loin (Premium Filet-Mittelstück) auf cremigen Belugalinsen, Gemüse und Kartoffeln	34,-	32,50
Medaillons vom Lachsforellenfilet nach „Grenobler Art“ mit Croutons und Kapern in schaumiger Zitronenbutter gebraten, Schwenkkartoffeln, Gemüse	32,-	30,50

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Salates als separates Gericht anstelle des beinhalteten Gemüsebuketts beträgt 3,50 €

Vegetarische Gerichte „à la Maximiliano“	€
Gebratene Polenta mit sautierten Kirschtomaten, Steinchampignons, Artischocken, Oliven und mediterranen Kräutern, Basilikumpesto-Strauchtomatensauce	25,-
Frische Früchte in würzig-süßer „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis	23,-
Waldpilze in Kräuterrahmsauce mit „Piemonteser Trüffelbutter-Kartoffelgnocchi“, Gemüse	29,-

Die hausgemachten Desserts

„Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillekrem, Früchte und Beeren	8,50
Maroni-Parfait, lauwarmer Gewürzkompott von Zwetschgen, Bourbonvanille-Saucenspiegel	11,-
Caramelisierte Maroni im ofenwarmen Zimt-Bratapfel, cremiges Bourbonvanilleeis	10,50
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren, Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark (nach Tagesangebot)	11,50
Unser „Kaiserschmarrn“, lauwarmer Gewürzkompott von Zwetschgen, cremiges Bourbonvanilleeis und -sauce	12,-

Der „heisse Kaffeetip“

„Amarula Koffie“ - der südafrikanische Traditionskaffee Doppelter Espresso mit cremigem südafrikanischem Amarula Wildfrucht-Sahnelikör unter einer Schokoraspel-Sahnehaube	6,80
---	------

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