



## „ Das Menü “

Badischer Feldsalat an Walnussdressing,  
gebratener Speck & Croutons  
(Für Vegetarier mit gerösteten Saaten und Getreidekörnern)



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



Medaillons vom Schweinefilet, Pfifferlinge, Steinpilze, Stockschwämmchen  
und Steinchampignons in Kräuterrahmsauce, Spätzle, Gemüse

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

oder

Gegrilltes Rumpsteak vom getreidegefütterten argentinischen Freilandrind, flambierte  
Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse

Menü komplett 61,- € / ohne Suppe 57,- €

oder

Rehmedaillons an glasierter Wildrahmsauce, gefüllte Preiselbeer-Glühweinbirne,  
Spätzle, winterliches Rotkrautgemüse

Menü komplett 63,- € / ohne Suppe 59,- €

oder

Lachsforellenfilet mit gehobelten Mandelblättchen in schaumiger Nussbutter  
gebraten, Schwenkkartoffeln und Gemüse

Menü komplett 59,- € / ohne Suppe 55,- €

oder

Vegetarische „Trüffelbutter-Kartoffelgnocchi“ mit Pilzen und Gemüse

Menü komplett 56,- € / ohne Suppe 52,- €



Maroni-Parfait mit weihnachtlichem Zwetschgenkompott

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



## Vorspeisen

Gemischter Vorspeisensalat	€	9,50
Badischer Feldsalat an Walnussdressing, gebratener Speck & Croutons <u>oder</u> mit gerösteten Saaten und Getreidekörnern	13,-	12,50

## Suppen

Kräftige Fleischbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle		9,50
Würzig-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissuppe, Sesamstängle		9,50

## Die Fleischgerichte

	Port. € /	kl. Port €
Cordon bleu vom mageren Schweinerücken, gekochter Hinterschinken, würziger Bergkäse, Pommes frites, Gemüse	29,-	
Medaillons vom Schweinefilet, Pfifferlinge, Steinpilze, Stockschwämmchen und Steinchampignons in Kräuterrahmsauce, Spätzle, Gemüse	33,-	31,50
„Wiener Schnitzel“ von Kalbshüftlemedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse	33,-	31,50
Gegrilltes Rumpsteak vom getreidegefütterten argentinischen Freilandrind, flambierte Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	37,-	
Rehmedaillons an glasierter Wildrahmsauce, gefüllter ofenwarmer Zimtbratapfel, Spätzle, winterliches Rotkrautgemüse	39,-	37,50
Gebratene Medaillons vom Lachsforellenfilet mit gehobelten Mandelblättchen in schaumiger Nussbutter gebraten, Schwenkkartoffeln und Gemüse	35,-	33,50

## Das vegetarische Gericht

Maximilianos Piemonteser Trüffelbutter-Kartoffelgnocchi mit Kräuterseitlingen, Steinchampignons und Austernpilzen, Gemüse	32,-	
---	------	--

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Vorspeisensalates als separaten Gang anstelle des beinhalteten Gemüsebuketts beträgt 4,00- €