

„ Das Menü “

Badischer Feldsalat an Walnussdressing
mit gebratenem Speck & Croutons



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



Gebratene Medaillons von der Lachsforelle auf cremigen Belugalinsen,
Gemüse und Kartoffeln

Menü komplett 54,- € / ohne Suppe 50,- €

oder

Rehmedaillons, glasierte Wildsauce, caramelisierte Maroni im Zimt-Bratapfel,
Spätzle, Rotkrautgemüse

Menü komplett 58,- € / ohne Suppe 54,- €

oder

Gegrillte Filets vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce,
frittiertes indisches Linsen-Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse

Menü komplett 58,- € / ohne Suppe 54,- €



Lauwarmer Gewürzkompott von badischen Zwetschgen,
cremiges Bourbonvanilleeis

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

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

8,50

Kräftige Fleischbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle

9,-

Die Fleischgerichte

Port. € / kl. Port €

Gegrilltes Pouletbrüstchen, panierte Ananas und Banane, würzig-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	28,-	
Cordon bleu „al a arrabiata“ vom Schweinerücken, italienische Chili-Salami, Strauchtomaten, Artischocken, Basilikumpesto, Bergkäse, Knoblauch, Pommes frites, Gemüse	28,-	
Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Steinchampignons in cremiger Sherry-Rahmsauce, Rösti, Gemüse	30,-	28,50
„Wiener Schnitzel“ Kalbshüftlemedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse	32,-	30,50
Gegrilltes Premium-Rumpsteak vom getreidegefütterten südamerikanischen Freilandrind mit buntem Pfefferschrot und gerösteten Speckscheiben, Rosmarin-Knoblauchjus, gebratene Polenta, Gemüse	35,-	
Gegrillte Filets vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce, frittiertes indisches Linsen-Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	36,-	34,50
Separat servierte dunkle Bratensauce oder Rahmsauce	3,-	

Die Wildgerichte

Mild gebeizter Hirschgulasch, geröstete Speckscheiben und Bratapfelringe, Spätzle, Rotkrautgemüse	29,-	27,50
Rehmedaillons, glasierte Wildsauce, caramelisierte Maroni im Zimt-Bratapfel, Spätzle, Rotkrautgemüse	36,-	34,50
Fächer vom Hirschrückenfilet „Mediterran“, Kirschtomaten, Steinchampignons, Artischocken und Oliven, provençalische Wildsauce, gebratene Polenta	34,50	33,-

Aus Fluss und Meer

Gebratene Medaillons von der Lachsforelle auf cremigen Belugalinsen, Gemüse und Kartoffeln	32,-	30,50
Gegrillte Scampis (ohne Schale) und Filet vom St. Petersfisch an würzig-süßer „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	36,-	34,50

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 provencalischen Kräutern, gehobelter Parmesan, Strauchtomatensauce	24,-
Frische Früchte in würzig-süßer „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis	23,-
„Tessiner Rösti“ mit Kirschtomaten, Steinchampignons, Artischocken, Oliven, provencalischen Kräutern und würzigem Bergkäse überbacken	24,-
„Südtiroler Schlutzkrapfen“, Ravioloni mit 3erlei Käse und Spinat gefüllt in brauner Butter geschwenkt, gehobelter Parmesan und Gemüse	28,-

Die hausgemachten Desserts

„Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillekrem, Früchte und Beeren	8,50
Lauwarmer Gewürzkompott von badischen Zwetschgen, cremiges Bourbonvanilleeis	10,50
Parfait von heimischen Kirschen auf Waldmeister-Bourbonvanillesauce, ofenwarmer Schokoladen-Brownie, Früchte und Beeren	11,-
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren, Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark (nach Tagesangebot)	12,50
Unser „Kaiserschmarrn“, lauwarmer Gewürzkompott von badischen Zwetschgen, cremiges Bourbonvanilleeis und -sauce	12,-

Der „heisse Tip“

„Hot Aperol“ – der neue Getränke-Trend für Herbst & Winter Heisser Aperol, Weisswein und Apfelsaft auf Orange (auf Wunsch auch alkoholfrei)	6,80
--	------

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