

## „Das Menü“

Badischer Feldsalat an Walnussdressing  
mit gebratenem Speck & Croutons



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



Fächer vom Hirschrückenfilet an kremiger Spitzmorchel-Wildrahmsauce,  
Spätzle, Gemüse

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

Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Steinchampignons an kremiger Sherry-  
Rahmsauce, Spätzle, Gemüse

Menü komplett 52,- € / ohne Suppe 48,- €  
oder

Gebratene Medaillons vom Lachsforellenfilet auf kremigen Belugalinsen,  
Gemüse und Kartoffeln

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



Maroni-Parfait mit lauwarmem Gewürz-Zwetschgen-  
kompott, ofenwarmem Schokoladen-  
Brownie, Bourbonvanillesauce

Vorspeisen	€
Gemischte Salate der Saison	8,50
Badischer Feldsalat an Walnussdressing mit gebratenem Speck & Croutons <u>oder</u> mit gerösteten Saaten und Getreidekörnern	11,- 10,50
Gratinierte Scheiben von der Ziegenkäserolle, pochierte Feigen auf Rote Bete, geröstete Nüsse, badischer Feldsalat an Walnussdressing	15,-

## Suppen

Würzig-süss „Red Curry-Coconut“ Kürbissuppe, Sesamstängle 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,-
„Schweizer Käsefondué-Cordon bleu“, magerer Schweinerücken, würzige Käsemischung, Kirschwasser, Knoblauch, Pommes frites, Gemüse	28,-
Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Steinchampignons an kremiger Sherry-Rahmsauce, Spätzle, Gemüse	30,- 28,50
„Wiener Schnitzel“ Kalbshüftmedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse	32,- 30,50
Gegrilltes Premium-Rumpsteak vom getreidegefütterten südamerikanischen Freilandrind, flambierte Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	35,-
Gegrillte Filets vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce, indisches Linsen-Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	36,- 34,50
Separat servierte dunkle Bratensauce oder Rahmsauce	3,-

## Die Wildgerichte

Mild gebeizter Hirschgulasch, geröstete Speckscheiben und Bratapferringe, Spätzle, Rotkrautgemüse	29,- 27,50
Rehmedaillons, glasierte Wildsauce, caramelisierte Maroni im Zimt-Bratapfel, Spätzle, Rotkrautgemüse	36,- 34,50
Fächer vom tranchierten Hirschrückenfilet an kremiger Spitzmorchel-Wildrahmsauce, Spätzle, Gemüse	39,- 37,50

## Aus Fluss und Meer

Gebratene Medaillons vom Lachsforellenfilet auf kremigen 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“ €

Maximilianos „Canederli Trentini“ (Trentiner Semmelknödel) mit brauner Butter geschmolzt, gebratene Steinchampignons, gehobelte Parmesan, Gemüse	25,-
Frische Früchte in würzig-süsser „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis	23,-
Maximilianos „Piemonteser Trüffelbutter-Kartoffelnocchi“ mit gebratenen Kräuterseitlingen, Steinchampignons und Austernpilzen an Kräuterrahmsauce, Gemüse	29,-
„Südtiroler Schlutzkrapfen“, Ravioloni mit Zerlei Käse und Spinat gefüllt in brauner Butter geschwenkt, gehobelte Parmesan, Gemüse	28,-

## Die hausgemachten Desserts

Lauwarmer Gewürzkompott von badischen Zwetschgen, kremiges Bourbonvanilleeis	10,50
„Chai Latte-Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Chai Latte-Bourbonvanillekrem, Früchte und Beeren	8,50
Maroni-Parfait mit lauwarmem Gewürzkompott von badischen Zwetschgen, ofenwarmem Schokoladen-Brownie, Bourbonvanillesauce	12,-
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren, Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark (nach Tagesangebot)	12,50
Unser „Kaiserschmarrn“ mit lauwarmen pochierten Calvados-Äpfelspalten, kremigem Bourbonvanilleeis und -sauce	12,-

## Der „heisse Tip“

„Hot Chai Latte“ – der neue Getränke-Trend für Herbst & Winter Chai Tee in heißer Milch aufgebrüht mit kremigem Whisky-Sahnelikör unter einer Mandel-Sahnehaube	6,80
--	------

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