



„Das Menü“

Badischer Feldsalat an Walnussdressing,
gebratener Speck & Croutons
(Für Vegetarier mit geröstetem Nüsse-Mix)



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



Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Steinchampignons in Kräuterrahm-Sauce, Spätzle, Gemüse

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

oder

Gegrilltes Rumpsteak vom südamerikanischen Premium-Freilandrind an flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse

Menü komplett 67,- € / ohne Suppe 63,- €

oder

Rehmedaillons an glasierter Wildrahmsauce, skandinavische Wildpreiselbeeren in der Glühweinbirne, Spätzle, winterliches Rotkrautgemüse

Menü komplett 68,- € / ohne Suppe 64,- €

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet und „Black Tiger“ Garnelen an schaumiger „Noilly Prat“ Schnittlauch-Weissweinsahnesauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse

Menü komplett 64,- € / ohne Suppe 60,- €

oder

Maximilianos „Canederli Trentini“ (Trentiner Käse-Semmelknödel) mit gebratenen Steinchampignons an Kräuterrahmsauce, Gemüse

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



Weihnachtliches „Bratapfel-Spekulatius Tiramisu“ mit sahnigem Caffè Arabica-Latteeis, Bourbonvanillesauce

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 Auf Wunsch alternativ auch mit gerösteten Saaten und Getreidekörnern	13,-

Suppen

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

Die Fleischgerichte

Port. € / kl. Port €

Das „Klassische“ Cordon bleu vom mageren Schweinerücken, gekochter 30,-
Hinterschinken, würziger Bergkäse, Pommes frites, Gemüse

Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Steinchampignons 33,- 31,50
in Kräuterrahmsauce, Spätzle, Gemüse

Medaillons vom Kalbsfilet mit Spitzmorcheln in Sherry-Rahmsauce, 42,- 39,50
Spätzle, Gemüse

Gegrilltes Rumpsteak vom südamerikanischen Premium-Freilandrind 40,-
an flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse

Rehmedaillons an glasierter Wildrahmsauce, skandinavische Wildpreisel-41,- 39,50
beeren in der Glühweinbirne, Spätzle, winterliches Rotkrautgemüse

Gebratene Medaillons vom Lachsforellenfilet mit gegrillten „Black Tiger“ 38,- 36,50
Garnelen an schaumiger „Noilly Prat“ Schnittlauch-Weissweinsahnesauce,
Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse

Das vegetarische Gericht

Maximilianos „Canederli Trentini“ (Trentiner Käse-Semmelknödel) mit 28,-
gebratenen Steinchampignons an Kräuterrahmsauce, Gemüse

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