

## „ Das Menü “

Badischer Feldsalat an Walnussdressing  
mit gebratenem Speck & Croutons



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



Medaillons vom Schweinefilet, flambeierte Cognac-Pfefferrahmsauce,  
Spätzle, Gemüse

Menü komplett 51,- € / ohne Suppe 47,- €  
oder

Rehmedaillons mit sautierten Waldpilzen an mediterraner Wildsauce,  
Spätzle, Rotkrautgemüse

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

Sankt Petersfisch und White Tiger-Garnelen an Schnittlauch-  
Weissweinsahnesauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse

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



Parfait auf 2 Arten, Früchte und Beeren, 2erlei  
Saucenspiegel vom reinen Fruchtmak

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-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissuppe, Sesamstängle zum dippen	8,50
Doppelt kräftige Fleischbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle	9,-

## Die Fleischgerichte

Port. € / kl. Port. €

Gegrilltes Hähnchenbrüstchen (Poulet), panierte Ananas und Banane, Thaicurrysauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	28,-	
Cordon bleu „Diavolo“ vom Schweinerücken, italienische Chili-Salami, Artischocken, Tomatenpesto, frischer Knoblauch, würziger Bergkäse, Pommes frites, Gemüse	28,-	
Medaillons vom Schweinefilet an flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	30,-	28,50
„Wiener Schnitzel“ Kalbshüft medaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse	32,-	30,50
Gegrilltes Rumpsteak vom getreidegefütterten Premium-Freilandrind „Cafe de Paris“ an schaumiger Kräuterbutter-Sahnesauce, Dauphin-Kartoffelkroketten, Gemüse	36,-	
Gegrillte Filets vom Salzgraslamm, Thai-Lammsauce, indisches Urbohnen-Pappad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	36,-	34,50
Separat servierte dunkle Bratensauce oder Rahmsauce	3,-	

## Die Wildgerichte

Würzig gebeizter Rehglasch, glasierte Dörrfrüchte in der Glühweinbirne, Semmelknödel, Rotkrautgemüse	32,-	30,50
Rehmedaillons mit sautierten Waldpilzen an mediterraner Wildsauce, Spätzle, Rotkrautgemüse	36,-	34,50
Fächer vom Hirschrückenfilet, caramelisierte Maroni im Zimt-Bratapfel, flambierte Preiselbeer-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Rotkrautgemüse	36,-	34,50

## Aus Fluss und Meer

Gebratenes Filet vom Sankt Petersfisch und White Tiger-Garnelen an Schnittlauch-Weissweinsahnesauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	36,-	34,50
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“

€

„Canederli Trentini“ (Trentiner Käse-Semmelknödel) mit brauner Butter geschmolzt, gebratene Steinchampignons, gehobelter Parmesan, Gemüse	25,-
Frische Früchte in würzig-süsser „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis	23,-
„Piemonteser Trüffelbutter-Kartoffelgnocchi“ mit sautierten Waldpilzen an Kräuterrahmsauce, Gemüse	29,-
„Gemüseteller“, 6erlei frisch gedämpfte Gemüse, Schwenkkartoffeln, Bio-Spiegelei	26,-

## Die hausgemachten Desserts

„Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillekrem, Früchte und Beeren	8,50
Lauwarmer Gewürzkompott von badischen Zwetschgen, kremiges Bourbonvanilleeis	10,50
Parfait auf 2 Arten, Früchte und Beeren, 2erlei Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark	11,-
Ausgebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker, kremiges Bourbonvanilleeis und -sauce	10,50
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren, Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark	11,50
Unser „gestückelter Kaiserschmarrn“, lauwarmer Gewürzkompott von badischen Zwetschgen, kremiges Bourbonvanilleeis und -sauce	12,-

## Der „heisse Tip“

„Amarula Koffie“	6,80
Doppelter Espresso mit südafrikanischem Amarula Wildfrucht-Sahnelikör unter einer Sahnehaube	

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