

„ Das Menü “

Badischer Feldsalat an Walnussdressing
mit gebratenem Speck & Croutons



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



Medaillons vom Schweinefilet, flambierte 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 Fruchtmarmelade

Vorspeisen

€

Gemischte Salate der Saison

8,50

Badischer Feldsalat an Walnussdressing mit gebratenem Speck & Croutons
oder 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“ Kalbshüftlemedaillons 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 Rehgulasch, glasierte Dörrfrüchte in der Glühweinbirne, Semmelknödel, Rotkrautgemüse	32,-	30,50
Rehmedaillons mit sautierten Waldpilzen an mediterraner Wildsauce, Spätzle, Rotkrautgemüse	36,-	34,50
Fächer vom Hirschrückensfilet, 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,-
„Diemonteser 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 Gewürzkompost von badischen Zwetschgen, cremiges Bourbonvanilleeis	10,50
Parfait auf 2 Arten, Früchte und Beeren, 2erlei Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark	11,-
Ausgebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker, cremiges Bourbonvanilleeis und -sauce	10,50
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren, Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark	11,50
Unser „gestückelter Kaiserschmarrn“, lauwarmer Gewürzkompost von badischen Zwetschgen, cremiges Bourbonvanilleeis und -sauce	12,-

Der „heisse Tip“

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

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