

„ Das Menü “

Badischer Feldsalat an Walnussdressing
mit gebratenem Speck & Croutons



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



Filet vom Sankt Petersfisch und geschälte Tiger-Garnelen an Schnittlauch-
Weissweinsahnesauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse

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

oder

Fächer vom Hirschrückenfilet, caramelisierte geschälte Maroni im Zimtbratapfel,
glasierte Wildrahmsauce, Südtiroler Semmelknödel, Rotkrautgemüse

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

oder

Rückenfilet vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce,
frittiertes indisches Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse

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

oder

Trentiner Käse-Semmelknödel in Trüffelbutter
geschwenkt, gebratene Steinchampignons,
gehobelter Parmesan, Gemüse

Menü komplett 47,- € / ohne Suppe 43,- €



Lauwarmer Gewürzkompott von badischen Zwetschgen,
kremiges 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,
Mix von gerösteten Nüssen, badischer Feldsalat an Walnussdressing

15,-

Suppen

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

9,50

Kräftige Fleischbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle

9,50

Die Fleischgerichte

Port. € / kl. Port €

Gegrilltes Pouletbrüstchen, panierte Ananas und Banane, pikante Thaicurrysauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	28,-	
Cordon bleu „Profumata“, Schweinerücken, Chili-Salami, Hinterschinken, Gorgonzola, Bergkäse, Artischocken, Knoblauch, Pommes frites, Gemüse	28,-	
Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Steinchampignons in cremiger Rahmsauce, Spätzle, Gemüse	30,-	28,50
„Wiener Schnitzel“, Kalbshüftlemedaillons in schaumiger Butter gebraten, Pommes frites, Gemüse	32,-	30,50
Rumpsteak vom südamerikanischen Premium-Freilandrind mit buntem Pfefferschrot gegrillt, gerösteten Speckscheiben, Rosmarin-Knoblauchjus, Spätzle, Gemüse	36,-	
Gegrilltes Rückenfilet vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce, frittiertes indisches Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	36,-	34,50
Separat servierte dunkle Bratensauce oder Rahmsauce	3,-	

Die Wildgerichte

Würzig gebeizter Rehglasch, geröstete Speckscheiben und gebratene Apfelfringe, Südtiroler Semmelknödel, Rotkrautgemüse	33,-	31,50
Rehmedaillons mit sautierten Waldpilzen an Preiselbeer-Sahnesauce, Spätzle, Rotkrautgemüse	38,-	36,50
Fächer vom Hirschrückenfilet, caramelisierte geschälte Maroni im Zimtbratapfel, glasierte Wildrahmsauce, Südtiroler Semmelknödel, Rotkrautgemüse	37,-	35,50

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Filet vom Sankt Petersfisch und geschälte 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 €

Unsere vegetarischen Gerichte

€

Frische Früchte in pikanter Thaicurrysauce, Himalaya-Basmatiduftreis	23,-
Maximilianos „Canederli Trentini“ (Trentiner Käse-Semmelknödel) in Trüffelbutter geschwenkt, gebratene Steinchampignons, gehobelter Parmesan, Gemüse	25,-
„Südtiroler Schlutzkrapfen“, Ravioloni mit 3erlei Käse und Spinat gefüllt in brauner Butter geschwenkt, gehobelter Parmesan, Gemüse	27,-
„Dionteser Steinpilztortelloni“ mit sautierten Waldpilzen an Kräuterrahmsauce, Gemüse	28,-

Die hausgemachten Desserts

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

Der „heisse Tip“

„Eierlikör-Macchiato“ – der Trend-Kaffee für Herbst & Winter Doppelter Espresso mit Eierlikör unter einer Sahnehaube	6,80
---	------

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