

Genuss | Seiten

VOR SPEISEN

Mediterrane Vorspeisenvariation

Mailänder Salami, Räucherlachs, Serrano Schinken,
getrocknete Tomaten, gegrilltes Gemüse und Scampi
19,00

Sautierte Knoblauchgarnelen

und spanische Bauernchorizo,
Tomatensugo und Gemüsepaella
17,00

Raviolistrudel mit Gorgonzola

in Salzeibutter geschwenkt
und Babyspinat
15,50

SUPPEN

Aromatische Zitronengrassuppe

kleiner Putenspieß mit mildem Chili
9,50

oder

mit gegrillter Jakobsmuschel
und Rießengarnele
16,00

Consommé vom Rindertafelspitz

mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle
6,80

Weissburgunder Schaumsuppe

mit Lachswürfeln und Shrimps
11,50

FISCH

 Vor jedem Hauptgericht ein Salat nach Jahreszeit mit H_R-Dressing

Gegrillter Gambasspieß

mit Limettenbutter,
buntem Paprika und Knoblauchspaghetti
31,00

Filet vom Bachsaibling in Olivenöl gebraten

Rieslingsauce, Blattspinat, Schmortomaten
und Butterkartoffeln
28,00

Dreierlei vom Fisch

Seeteufel an rosa Pfeffersauce,
Gambas in feinen Kräutern, Wolfsbarsch mit Sesam,
Broccoliröschen und Jasminreistimbale
31,00

VEGI

 Vor jedem Hauptgericht ein Salat nach Jahreszeit mit H_R-Dressing

Indisches Currygemüse

mit aromatischem Jasminreisrand
und Papadams
22,00

Risolierte Kartoffel

mit gegrilltem Gemüsespieß
und Kräuterquark
21,50

FLEISCH

 Vor jedem Hauptgericht ein Salat nach Jahreszeit mit H_R-Dressing

Tournedos vom Rind

Choron- und Pfeffersauce,
Zitronen-Gemüse und Röstkartoffeln
27,00

Entenbrust mit Thymian-Honig glasiert

Zwergorangen, Cassisreduktion, Zuckerschoten,
geschmolzene Cocktailtomaten und Kartoffelgratin
28,00

Mandel-Putenbrust auf Currysauce

gegrillte Babyananas, Mangochutney,
Pfirsich und Jasminreis
25,00

Kalbsrückensteak unter der Steinpilzkruste

mit kleiner Gemüseschale
und hausgemachten Spätzle
28,00

Entrecôte vom argentinischen Weiderind

Sauce mit geschmorten Zwiebeln und grünem Pfeffer,
Prinzessbohnen, Pommes frites
28,00

Premium Rinderfilet vom Grill

Gambas im Baconmantel, Shiitake Pilze, Wokgemüse
und Thymiankartoffel vom Blech
31,00

Schweinerückensteak mit Cheddar

goldgelb überbacken, Crème fraîche, knuspriger Bacon,
Röstzwiebeln und Süßkartoffel Pommes
25,00

Tranchen vom Hirschrücken

Wacholderrahmspiegel, Cranberries, Mandelgemüse,
Kräuterpfifferlinge und Kartoffelklöße mit Semmelbrösel
31,00

SALATE UND MEHR

Vitaminreiche Salate

mit Feigendressing, Kräuterbaguette, Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Wählen Sie dazu:

- Rinderfiletspitzen mit buntem Pfeffer 21,00
- Lachswürfel mit Blütenhonig 19,50
- Schafskäse mit Pesto 18,50

Wurstsalat von Kalbslyoner mit Emmentaler Käse

Essiggurken und Zwiebeln, fein gewürzt
mit knusprigen Bratkartoffeln
12,50

oder

mit Bauernbrot
10,50

Badisches Vesperbrett

Dünn aufgeschnittener Schwarzwälder Schinken, würzige Krakauer,
Emmentaler Käse und angemachter Frischkäse
mit Gewürzgurken, Tomaten, Radieschen, Senf, Bauernbrot und Butter
14,50

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Melone, Golden Sweet-Ananas und Kartoffelrösti
19,50

Wiener Schnitzel in der Pfanne gebraten

mit Salatbouquet, H_R-Dressing und Bauernbrot
19,00

Softiges Rumpsteak mit Kräuterbutter

Röstzwiebeln, Salatbouquet, H_R-Dressing und Bauernbrot
23,50