

# 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<sub>R</sub>-Dressing

## Gegrillter Gambasspieß

mit Limettenbutter,  
buntem Paprika und Knoblauchspaghetti  
32,00

## Filet vom Bachsaibling in Olivenöl gebraten

Rieslingsauce, Blattspinat, Schmortomaten  
und Butterkartoffeln  
29,00

## Dreierlei vom Fisch

Seeteufel an rosa Pfeffersauce,  
Gambas in feinen Kräutern, Wolfsbarsch mit Sesam,  
Broccoliröschen und Jasminreistimbale  
32,00

# VEGI

 Vor jedem Hauptgericht ein Salat nach Jahreszeit mit H<sub>R</sub>-Dressing

## Indisches Currygemüse

mit aromatischem Jasminreisrand  
und Papadams  
23,00

## Risolierte Kartoffel

mit gegrilltem Gemüsespieß  
und Kräuterquark  
22,50

# FLEISCH



Vor jedem Hauptgericht ein Salat nach Jahreszeit mit H<sub>R</sub>-Dressing

## Entenbrust mit Thymian-Honig glasiert

Zwergorangen, Cassisreduktion, Zuckerschoten,  
geschmolzene Cocktailtomaten und Kartoffelgratin  
29,00

## Mandel-Putenbrust auf Currysauce

gegrillte Babyananas, Mangochutney,  
Pfirsich und Jasminreis  
26,00

## Kalbsrückensteak unter der Steinpilzkruste

mit kleiner Gemüseschale  
und hausgemachten Spätzle  
29,00

## Entrecôte vom argentinischen Weiderind

Sauce mit geschmorten Zwiebeln und grünem Pfeffer,  
Prinzessbohnen, Pommes frites  
29,00

## Premium Rinderfilet vom Grill

Gambas im Baconmantel, Shiitake Pilze, Wokgemüse  
und Thymiankartoffel vom Blech  
32,00

## Schweinerückensteak mit Cheddar

goldgelb überbacken, Crème fraîche, knuspriger Bacon,  
Röstzwiebeln und Süßkartoffel Pommes  
26,00

# 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<sub>R</sub>-Dressing und Bauernbrot  
19,00

## Saftiges Rumpsteak mit Kräuterbutter

Röstzwiebeln, Salatbouquet, H<sub>R</sub>-Dressing und Bauernbrot  
23,50