

Genuss | Seiten

VOR SPEISEN

Hausgemachte Quarkmaultaschen

gratiniert mit würzigem Bergkäse,
Tomatensugo und gebackene Kapern

16,00

Angebratenes Lachstatar

sautierte Artischockenherzen,
Oliven-Zitronenöl und Kaviar

19,50

Spieß von Knoblauchgarnelen

und spanischer Bauernchorizo
auf Gemüsepaella

18,00

SUPPEN

Aromatische Zitronengrassuppe

kleiner Putenspieß mit mildem Chili

9,50

oder

mit gegrillter Jakobsmuschel
und Riesengarnele

16,00

Consommé vom Rindertafelspitz

mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle

6,80

Weissburgunder-Schaumsuppe

mit Lachsrose

11,50

FISCH

 Vor jedem Hauptgericht ein Salat nach Jahreszeit mit H_R-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_R-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_R-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_R-Dressing und Bauernbrot
19,00

Softiges Rumpsteak mit Kräuterbutter

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