

Freude & Genuss am Essen

Gesundheit, die schmeckt, bekommt und auf der Zunge zergeht

Glutenfrei

Suppe & Vorspeise

Hausgemachte Kürbiscremesuppe € 5,50

Salatschüssel mit feinen winterlichen Blattsalaten in einer Himbeer-Vinaigrette mit sautierten frischen Pilzen, gebratener Wachtel und Seeteufelmedaillon € 14,00

Gerichte

Putengeschnetzeltes in einer badischen Rieslingsauce mit Gemüserais € 14,00 kleine Portion 10,50

Duett von der Schwarzwaldforelle (Forellezucht Schwarz, Oberharmersbach) mit Dillsauce, Gemüseallerlei und Maisspaghetti € 22,50 16,90

Filetteller von Schwein und Rind auf sautierten frischen Pilzen mit Sauce Béarnaise, Saisongemüse und Bratkartoffeln € 25,00 18,80

Dessert

Hausgemachte Zwetschgengrütze mit Zimtparfait und Mousse von weißer Schokolade € 7,50

Crêpe von Kichererbsenmehl gefüllt mit heißen Sauerkirschen dazu Parfait der Saison € 8,20

Laktosefrei

Suppe & Vorspeise

Hausgemachte Essenz von Wachtel und Perlhuhn mit Gemüse und Linsen € 7,50

Fischkomposition an feinen winterlichen Salaten in einer Himbeer-Vinaigrette € 14,00

Gerichte

Gebratene Weideschaffilets mit Provençalischer Sauce, Italienischem Pfannengemüse und Bratkartoffeln € 19,00 kleine Portion 14,30

Kalbsrückensteak mit sautierten frischen Pilzen, Madeirasauce, Saisongemüse und Kräuterkartoffeln € 25,00

Variation von dreierlei gebratenen Atlantikfischen auf Tomatensugo mit mediterranen Kräutern und Gemüserais € 19,00 14,30

Dessert

Carpaccio von der Babyananas und Blutorange mit Lemongras und zweierlei Sorbets € 8,20