

Vorspeisen

Feldsalatröschen, Rote Beete, ausgelassener Speck, Brotkrusteln, Ei	15
Carpaccio von Roter Bete, Sellerieslätchen, Parmesanchip	16
Gebrutzelte Jacobsmuscheln und Scampi, zweierlei kalte Saucen, Salatbukett, Kartoffelstroh	22
Hausgemachte Entenpastete, Apfel - Selleriesalätchen Cumberlandsauce, Feldsalatröschen	18

Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Markklöße	9
Sellerieschaumsüppchen mit gebrutzelter Scampi	13

Fleischlos und LECKER

Gedünstetes Kohlrabisteak auf Ragout von Buchenpilzen hausgemachte Nudeln, knackiger Blattsalat	25
--	----

Badisch - Pfälzer Schmankerl

Saumagen und Blutwurstchip mit glacierten Zwiebeln auf Rahmsauerkraut, Bratkartoffeln	22
Gebratene Maultaschen, glacierte Zwiebel, Feldsalatbukett	19

Zur Fastenzeit

Delikater Fastenteller: Matjes, Hering, Bratling, Räucherlachs, gebrutzelter Scampi und Jacobsmuschel, dreierlei Saucen, Salatbukett, Reibeküchle	26
--	----

Unsere Hauptgänge „köstlich zubereitet“

Deftiger Rostbraten mit Zwiebeln und Champignons geschmelzte Spätzle, Salat vom Markt	35
Entenbrust auf der Haut gebraten, Cassissöble Petersilienwurzelpüree, Broccoli, Schupfnudeln	36
Steak vom Rinderfilet, Sauce Béarnaise Schwenkgemüse, Kartoffelgratin	45
Medaillon vom Skrei, gebrutzelter Scampi, glacierte Schwarzwurzeln, Zuckererbsenschoten, hausgemachte Nudeln	41

Alle Preise in Euro, inklusive Service und Mehrwertsteuer

Alle Hauptgänge auch als kleine Portion erhältlich
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte persönlich an