

## Wie wär`s mit einem Aperitif

---

San Bitter *	3,80 €
Glas frisch gepresster Orangensaft	4,50 €
Kir mit trockenem Weisswein*	4,50 €
Glas <b>Weisser Burgunder Sekt , trocken</b> aus der Magnumflasche W.G. Sasbach	7,80 €
Glas Kir Royal oder Sekt mit Limoncino oder Pfirsichlikör*	7,80 €
Campari / Zusatz Orange oder Soda 0,60 € *	5,80 €
Sherry Dry oder Medium	4,80 €
Martini weiss, rot oder d`Oro*	4,80 €
Pernod, Ricard, Cynar	4,80 €
Gin Tonic ( mit Monkey 47 oder Hendricks Gin )	9,50 €
Lillet Wild Berry *	7,80 €
<b>Aperol Sprizz-</b> Aperol mit Sekt und Soda auf Eis*	7,50 €
Hugo- Prosecco mit einem Schuss Holunder, Limone und Minze auf Eis	7,80 €

\*Mit Farbstoff

## HERBST MENÜ

Feldsalat „Badische Art“

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust an Honig- Balsamico Sauce  
mit Rahm Wirsing  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

Schokoladen Tarte mit Passionsfruchtsorbet

59 €

## VORSPEISEN

<b>Gemischter Salat an unserem Hausdressing</b> mit gerösteten Sonnenblumenkernen	6,80 €
<b>Feldsalat „Badische Art“</b> mit gebratenen Speckwürfeln und Croutons	8,90 €
<b>Herbstsalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse</b> Feigen, gerösteten Walnüssen und Honig	13,50 €
<b>Bruschetta mit Avocado / Orangen / Oliven</b> Basilikum und gerösteten Pinienkernen	12,50 €
<b>Gegrillte Jacobsmuscheln</b> auf Ananas- Chili- Chutney mit Feldsalat	17,50 €

## SUPPEN

<b>Cremesuppe vom Hokaido Kürbis mit Kokosmilch und Ingwer</b>	9,50 €
<b>Unsere Flädlesuppe</b>	7,50 €

## VEGETARISCHES UND PASTA

**Kürbis-Chili-Risotto mit gratiniertem Ziegenfrischkäse** 19,50 €

## FLEISCH – GERICHTE

**Gegrilltes Filet Steak vom Angus Rind  
an Cognac-Pfefferrahmsauce** 35,50 €  
mediterranes Ofengemüse und Kartoffelgratin

**In Chianti geschmorte Kalbsbäckle mit Balsamico Schalotten  
und Kartoffelpüree** 27,50 €

## KRANZ – KLASSIKER

**Gegrilltes Entrecote vom Angus Rind „Café de Paris“  
mit Pommes Frites** 31,50 €

**Wiener Schnitzel** 24,50 €  
mit Marktgemüse und Pommes Frites

**Kalbsrahmschnitzel** 24,50 €  
mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle

**Cordon Bleu** 25,50 €  
mit Marktgemüse und Pommes Frites

**Züricher Geschnetzeltes mit frischen Champignons  
und knusperiger Rösti** 25,50 €

## FISCH – GERICHTE

**Gegrilltes Seeteufel Filet an weißer Balsamico Sauce** 34,50 €  
mit Ingwer-Gemüse und hausgemachten Tagliatelle

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere Allergiker Karte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten. Gerne erhalten sie von uns auch eine Liste der in den speisen enthaltenen Zusatzstoffe.

## SÜSSE -GENÜSSE

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> mit frischen Früchten / Streusel	10,50 €
<b>Zwetschgencreme im Baumkuchenmantel</b> mit Aprikosenragout	10,50 €

## EIS SPEZIALITÄTEN

<b>Coupe Dänemark / Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne</b>	8,50
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b>	8,50
<b>Zitronensorbet im Glas serviert, am Tisch mit Russischem Wodka aufgegossen</b>	9,50

<b>1 Kugel hausgemachtes Sorbet / Eis je nach Saison</b>	3,00
Cassis / Birne	
Passionsfrucht	
Himbeere / Aprikose	
<b>Hausgemachtes Eissorten:</b>	
Eis von belgischer Schokolade	
Brownie Eis	
Salzbutter- Caramelleis	

Ein kleines Dessert geht immer

**Unsere Mini Dessert Gläser pro Glas 4,50 €**

Mousse au chocolat

Panna Cotta

Himbeer Creme

Creme Brulee

Orangen Panna Cotta

Frischkäsemousse mit Rotweinzwetschgen