

Wie wär`s mit einem Aperitif

San Bitter *	3,80 €
Glas frisch gepresster Orangensaft	4,50 €
Kir mit trockenem Weisswein*	3,80 €
Glas Weisser Burgunder Sekt , trocken aus der Magnumflasche W.G. Sasbach	6,90 €
Glas Kir Royal oder Sekt mit Limoncino oder Pfirsichlikör*	6,90 €
Campari / Zusatz Orange oder Soda 0,60 € *	4,50 €
Sherry Dry oder Medium	4,20 €
Martini weiss, rot oder d`Oro*	4,50 €
Pernod, Ricard, Cynar	4,50 €
Gin Tonic	6,00 €
Lillet Wild Berry *	7,50 €
Aperol Sprizz- Aperol mit Sekt und Soda auf Eis*	7,50 €
Hugo- Prosecco mit einem Schuss Holunder, Limone und Minze auf Eis	7,50 €

*Mit Farbstoff

Die Salate und Vorspeisen

Kleiner Gemischte Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen ⁽⁸⁾	6,80 €
Sommersalat mit gebratenem mediterranem Gemüse und Schafskäse	9,50 €
Marinierte Buratta (Königin der Mozzarella) auf Oxshenherztomaten mit Rucola / Olivenöl/ Zitrone	13,50 €
Marinierte Shrimps an weißem Tomatenschaum auf Carpaccio von der Cantaloupe Melone/ Tomaten-Vinaigrette	15,50 €

Die Suppen

Badische Flädlesuppe	6,90 €
Kürbis Cremesuppe mit Sauerrahm und Ingwer/ geröstete Kerne / Kernöl	9,50 €

Die Klassiker

Wiener Schnitzel mit Marktgemüse und Pommes Frites	24,50 €
Cordon – Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Marktgemüse	25,50 €
Züricher Geschnnetztes mit Weißwein, Pfifferlingen und Rösti	26,50 €

Kranz Burger de Luxe:

Bison Burger	21,50 €
Bison Fleisch/ Speckmarmelade/Rucola / Bergkäse/ Gurken- Pfifferling Relish / Hausgemachte Barbecue Sauce / Trüffelmayonnaise / Brioche Bun Coleslaw Salat / Pommes Frites	

Wild Burger	23,50 €
Wild Fleisch/ Rote Zwiebel Confit/ Rucola/ gebratene Pfifferlinge Sour Cream/ hausgemachte Barbecuesauce / Preisebeermayo/ Laugen Bun Rotkraut -Apfel-Salat / Pommes Frites	

Steak

Argentinien Black Angus Beef: Rib-EyeSteak

300 g	32,50 €
500 g	49,50 €

Irishes Hereford Rind T-Bone Steak

550-650 g	39,50 €
-----------	---------

Kartoffel-Beilagen: Folienkartoffel mit Sour Cream oder Pommes Frites

Zu allen Steaks servieren wir: Mediterranes Gemüse

Saucen zu Auswahl: Sour Cream / Speckmarmelade/Hausgemachte Barbecue Sauce/ Café de Paris/ Trüffel Mayo/ Kräuterbutter

Die Hauptgänge

In Chianti geschmorte Kalbsbäckle mit Balsamico Schalotten und Kartoffelpüree	26,50 €
Geschmorte Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelpüree	21,50 €
Kalbsrückensteak mit gebratenen Pfifferlingen/ Trüffeljus/Blattspinat/ Risotto	35,50 €
Lammspieß mit Limonen/Orangen/Kreuzkümmel/ auf mediterranem Gemüse/Pommes Caree	29,50 €

Die Pasta (Hausgemacht)

Parmesan Risotto mit frischen Pfifferlingen	19,50 €
Hausgemachte Wald Pilz Maultaschen auf Blattspinat mit Tomaten – Mascarpone-Sugo	17,50 €

Die Fische

Gegrilltes Wolfsbarschfilet/J Jakobsmuschel/Wildgarnele/ Knoblauch- Olivenöl/Tomatenmarmelade/Pommes Caree / Blattspinat	34,50 €
Saltimbocca vom Seeteufel auf Safran Risotto an süß-scharfer Tomaten-Paprikasauce und frittiertem Rucola	29,50 €

Das Vegetarische Menü

Marinierte Buratta (Königin der Mozzarella)
auf Ochsenerztomaten mit Rucola / Olivenöl/ Zitrone

Parmesan Risotto mit frischen Pfifferlingen

U.S. Cheesecake mit Aprikosenfüllung, Crunchie Boden mit frischen Beeren
und Erdbeersorbet

36,50 €

Das Kranz Menü

Marinierte Shrimps an weißem Tomatenschaum
auf Carpaccio von der Cantaloupe Melone

Kürbis Cremesuppe mit Sauerrahm und Ingwer/ geröstete Kerne / Kernöl

Gegrilltes Rodeo Entrecote mit frischen Pfifferlingen und Tagliarini

Baumkuchen Terrine mit weißer Schokolade und Maroni Mousse
Zwetschgensorbet und Schokoladen Erde

Menü komplett 62

ohne Suppe 57

Die Süßen Genüße

Baumkuchen Terrine mit weißer Schokolade und Maroni Mousse Zwetschgensorbet und Schokoladen Erde	10,50
U.S. Cheesecake mit Aprikosenfüllung auf Crunchie Boden mit frischen Beeren und Erdbeersorbet	10,50
Toblerone Spitz mit frischen Beeren Streusel und Balsamicosirup	10,50

Ein kleines Dessert geht immer:
Unsere Mini Dessert Gläser **pro Glas 4,00 €**

- Mousse au chocolat
- Mousse au chocolat weiss
- Panna Cotta
- Tiramisu

EIS SPEZIALITÄTEN

Gemischtes Eis ohne / mit Sahne ⁽¹⁾	5,50 / 6,00
Eiskaffee Vanilleeis mit Kaffee, Sahne und Schokoraspel⁽¹⁾	6,00
Coupe Dänemark Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce⁽¹⁾	6,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren⁽¹⁾	6,90
Zitronensorbet im Glas serviert, am Tisch mit Russischem Wodka aufgegossen	9,50

1 Kugel hausgemachtes Sorbet je nach Saison mit Früchten 3,50

**Himbeere
Cassis
Passionsfrucht
Mango
Erdbeer**

Die Kleinen Gerichte und Vesper

Wurstsalat mit Käse und gemischten Salaten der Saison garniert ^(2 4,8)	10,50
Ein Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat	16,50
Käserösti mit Blattsalaten der Saison ⁽⁸⁾	10,50
Salatvariation mit gegrillten Edelfischen	23,50
Bunter Sommer Salat mit gegrillten Riesengarnelen	23,50
Fitness Teller	
Gegrilltes Entrecote mit gemischten Salaten umlegt und Kräuterbutter	25,50

Liebe Gäste für Allergiker haben wir eine Speisekarte
mit Kennzeichnung der Allergene.

Bitte Verlangen Sie danach.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,
5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, 10 Chinin haltig