



Wie wär`s mit einem Aperitif

San Bitter *	3,80 €
Glas frisch gepresster Orangensaft	4,50 €
Kir mit trockenem Weisswein*	4,50 €
Glas Weisser Burgunder Sekt , trocken 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	7,50 €
Lillet Wild Berry *	7,80 €
Aperol Sprizz- Aperol mit Sekt und Soda auf Eis*	7,50 €
Hugo- Prosecco mit einem Schuss Holunder, Limone und Minze auf Eis	7,80 €

*Mit Farbstoff

Die Salate und Vorspeisen

Kleiner Gemischte Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen(8)	6,80 €
Feldsalat „ Badische Art“ mit gebratenen Speckwürfel und Croutons	9,50 €
Wintersalate mit gratiniertem Ziegenfrischkäse – Rosmarinhonig - Walnuss - Feigen-Traubencrème(8)	13,50 €
Carpaccio vom Yellow Fin Thunfisch mit Limonen Öl mediterranem Gemüse Salat und gegrillter Riesengarnele	16,50 €
Badische Flädlesuppe	6,90 €
Karotten-Ingwer- Cremesuppe	8,50 €

Die Klassiker

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

Kranz Burger de Luxe:

Wild Burger	23,50 €
Reh Fleisch/ Speckmarmelade/Rucola / Bergkäse/gebratene Champignon / Hausgemachte Barbecue Sauce / Trüffelmayonnaise / Brioche Bun Rotkraut-Apfel Salat / Pommes Frites	

Die Hauptgänge

In Chianti geschmorte Kalbsbäckle mit Balsamico Schalotten und Kartoffelpüree	26,50 €
Gegrilltes Rinderfiletsteak mit Pfefferkruste an Trüffeljus Blattspinat und Kartoffelgratin	36,50 €
Barberie Entenbrust mit Honig-Kruste an Balsamico Jus mit karamellisierten Apfelspalten / Selleriepüree und Kartoffelgratin	29,50 €
Safran-Parmesan-Risotto mit konfierten Kirschtomaten und gegrillten Zucchini Scheiben	18,50 €

Die Fische

Gegrillter Seeteufel auf mediterranem Gemüse mit Zitronen- Olivenöl und hausgemachten Tagliarini	34,50 €
Gebratenes Skrei Filet (Winter Kabeljau) auf Blattspinat mit Venere Risotto und Dijon-Senf-Sauce	29,50 €

Das Vegetarische Menü

Wintersalate mit gratiniertem Ziegenfrischkäse – Rosmarinhonig -
Walnuss - Feigen-Traubencrème(8)

Safran - Parmesan-Risotto mit konfierten Kirschtomaten und gegrillten Zucchini
Scheiben

Gratiniertes Passionsfrucht Parfait auf Orangenragout mit Schokoladenerde

39,50 €

Das Kranz Menü

Carpaccio vom Yellow Fin Thunfisch mit Limonen Öl
mediterranem Gemüse Salat und gegrillter Riesengarnele

Karotten- Ingwer- Cremesuppe

Hirschkalbsrücken Steak an Cognac-Preiselbeerrahmsauce,
Rotkraut, gefüllter Weißwein Birne und Spätzle

Creme Brulee mit Himbeersorbet/
Frische Beeren und Streusel

Menü komplett 62

ohne Suppe 57

Die Süßen Genüße

Creme Brulee mit Himbeersorbet/ Frische Beeren und Streusel	11,00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und unserem Orangen Sorbet	11,00
Gratiniertes Passionsfrucht Parfait auf Orangenragout mit Schokoladenerde	11,00

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

- Mousse au chocolat
- Zimt - 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⁾	8,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren⁽¹⁾	8,50
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
Zwetschge**

Die Kleinen Gerichte und Vesper

Wurstsalat mit Käse und gemischten Salaten der Saison garniert ^(2 4,8)	10,50
Ein Wiener Schnitzel mit Kar	16,50
Käserösti mit Blattsalaten der Saison ⁽⁸⁾	10,50
Salatvariation mit gegrillten Edelfischen	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