


# Tages-Empfehlungen

## Suppen und Vorspeisen

- Tafelspitzbrühe**   
mit Brätknödeln und Backerbsen 6.80 €  
\*\*\*
- Tatar vom frischen Yellowfin-Thunfisch**  
mariniert mit Zitronen-Olivenöl  
auf buntem Melonen-Salat mit Kirschtomaten  
und marinierten Salatherzen 17.80 €
- „Gazpacho“ Erfrischende spanische Kaltschale**  
von Tomaten, Paprika und Gurke *-pikant gewürzt-*  
dazu Ziegenfrischkäse-Crostini 8.50 €

## Hauptgerichte

- „Mediterraner Sommer-Teller“ -kalt-**  
italienischer Rohschinken und Melone,  
gebeizter Lachs im Crêpemantel mit Meerrettich,  
marinierte Tomaten, Zucchini, Mozzarella  
und bunter Blattsalat 19.80 €
- Frische gebratene Pfifferlinge -Vegetarisch-**  
auf cremiger Zitronen-Polenta mit geschmorter Spitz-Paprika,  
konfierten Kirschtomaten und Parmesan 24.80 €
- Gefüllte Kalbsbrust und geschmorter Rinderbraten**   
*-mit Gemüse-Semmel-Brät-Füllung-*  
auf Rahmsauce und Gemüse garnitur  
dazu hausgemachte Spätzle 26.80 €
- Reh- und Wildschwein-Ragout** *-aus heimischen Wäldern-*   
in Wacholderrahmsauce, Pilzen und Preiselbeeren  
dazu hausgemachte Spätzle 28.80 €  
**- als Senioren-Portion** 26.80 €
- Steak vom frischen Yellowfin-Thunfisch -medium gebraten-**  
**auf „Salade Nicoise“**  
lauwarm marinierte Bohnen, Spitz-Paprika und Kartoffeln,  
Kirschtomaten, Gurken, Oliven und Salatherzen  
mariniert mit Olivenöl-Vinaigrette 36.50 €
- Ganzer gebratener Wolfsbarsch** (ca. 350g)  
mit Kräutern gefüllt  
Zitronenbutter, konfierten Tomaten und Oliven  
dazu glasierte Kartoffeln 29.50 €

## Unser Sommer-Menü

### **„Gazpacho“**

#### **Spanische Kaltschale**

von Tomate, Gurke, Paprika  
dazu Ziegenfrischkäse-Knoblauch-Crostini

\*\*\*

### **Gebackenes paniertes Kalbsbries**

auf frischen Pfifferlingen und grünen Bohnen  
mit Merlotsauce  
dazu hausgemachte gebackene Kartoffelkrapfen

\*\*\*

### **„Sorbet-Variation“**

Himbeer- Limetten- und Mango-Sorbet  
mit Beeren und Pfirsich

Sommer-Menü 53.00 €

„Gazpacho“ 8.50 € / Kalbsbries 37.80 € / Dessert 8.50 €

## Wein-Empfehlung

- By Glas 0,25l aus der 0,75l Flasche -

**2025 Markgräfler Gutedel „Terroir Edition“ - trocken -**

*Ein Gutedel aus ausgewählten Weinbergparzellen mit elegantem  
und milden Säurespiel sowie einer fein nussigen und leicht fruchtige Art.*

**Laufener Weinkeller, Laufen, Markgräflerland, Baden** Glas 0,25l

7.20 €

\*\*\*

## Besondere Rosé-Empfehlung in der Magnum-Flasche

**2024 Rosé de NACK - trocken -**

*Rosé im „Provence Stil“ mit feinfruchtigem Aroma von Beeren  
und einem klaren und saftigen Abgang.*

**Weingut Clauß, Lohstetten-Nack, Bodensee** Magnum-Flasche 1,5l

69.00 €