

Zusätzlich zu unserer „Saisonalen Speisekarte“,  
bieten wir Ihnen unsere „Tages-Empfehlungen“  
mit **Fisch-, Wild-, und Vegetarischen-Gerichten** an.  
Unsere „Tages-Empfehlungen“ wechselt wöchentlich.

## Saisonale Speisekarte mit unsere „Klassiker“

### Vorspeisen als „kleiner Auftakt“

#### **Lauwarmer Pulpo-Salat**

mit Oliven, Tomaten und neuen Kartoffeln  
mariniert mit Knoblauch-Zitronen-Vinaigrette  
dazu Avocadocreame und geröstetes Focaccia-Brot 13.50 €

#### **Ziegenfrischkäse-Medaillon**

mit Thymian-Honig gratiniert  
auf marinierte Cavaillon- und Wassermelone mit Basilikum 10.50 €

#### **Frischer Salat von Cavaillon- und Wassermelone**

mit Kirschtomaten und Ruccola  
mariniert mit Basilikum-Vinaigrette 7.50 €

#### **Gemischter Salatteller**

mit French-Dressing mariniert 5.80 €

### Hauptgerichte „Klassiker und Steaks“

#### **Paniertes Schnitzel**

„Wiener Art“  
mit Pommes frites vom Schwein 15.50 €  
vom Kalb 19.50 €

#### **Schweinerückensteak**

gegrillt, mit Tomatenkruste überbacken  
auf Rotweinsauce  
dazu grüne Bohnen und hausgemachte Spätzle 17.50 €

#### **Kalbsbäckle**

zart in Burgunder geschmort  
mit Ratatouille-Gemüse  
und Graupen-Risotto 23.80 €

## Steak-Spezialitäten -vom einheimischen Rind-

### **Zwiebelrostbraten**

-vom Rinderrücken geschnitten-  
mit Röstzwiebeln, Gemüse garnitur  
dazu hausgemachte Spätzle 23.80 €

### **Rib-Eye-Steak - 250g -**

gegrillt mit grünen Bohnen und Kräutercreme  
dazu Bratkartoffeln 24.50 €

### **Rinderfilet-Steak - 200g -**

gegrillt mit gestoßenem Pfeffer,  
Ratatouille-Gemüse  
dazu hausgemachte, gebackene Kartoffelkrapfen 27.80 €

Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir als Beilage:

### **Gemüseteller**

mit vier verschiedenen Frischgemüse 6.50 €

**-Gerichte mit frischen Fischen, weiter Fleischgerichte und Vegetarische Gerichte finden Sie immer auf unserer Tages-Empfehlung-**

## Vegetarisches und Salate

### **„Bunter Gemüseteller“ (Vegetarisch)**

mit vier verschiedenen Frischgemüse  
dazu Graupen-Risotto 15.80 €

### **„Sommer-Salat Bowl“ (Vegetarisch)**

mit Melone, Kirschtomaten, Gurke, Oliven,  
Nudelreis und Ruccola-Blattsalat  
mariniert mit Basilikum-Vinaigrette und Parmesan  
dazu geröstetes Focaccia-Brot 12.50 €

-mit 3 gegrillten Garnelen 16.80 €

- mit Ziegenfrischkäse 16.80 €

### **Salat „De Chèvre“ (Vegetarisch)**

Verschiedene Salate und Blattsalat  
mit gratiniertem französischem Ziegenfrischkäse  
und Käseröllchen mit Feigensenf 15.80 €

### **Salatplatte**

verschiedene Salate und Blattsalat  
mit Schweinerücken-Schnitzelchen  
im Kürbiskernmantel 15.50 €

**Vesper - Gerichte**  
(servieren wir ab 17 Uhr)

**„Rustikales Steak-Toast“**

Gebratenes Schweinerückensteak  
auf Bauernbrot mit Käse überbacken  
mit Röstzwiebeln, Spiegelei und kleinem Blattsalat 12.80 €

**„Badisch-Schwäbische Vesper-Platte“**

mit Schwarzwälder Rohschinken,  
Röllchen vom gekochten Schinken mit Meerrettich,  
Wurst-Käse-Salat im Gläschen  
mit Essig-Gurke und Zwiebeln  
Weichkäse mit Feigensenf, Brot und Butter 13.80 €

**Wurstsalat**

mit Zwiebeln, Essiggurken und Brot 10.50 €

**Wurstsalat „Schweizer Art“**

mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Brot 10.80 €

**Desserts**

**Unsere „Mini´s“**

Genießen Sie als süßen Abschluss eines oder mehrere unserer kleinen Desserts  
ganz nach Ihrem Geschmack

**- „Blätterteig-Törtchen“**

mit weißer Schokoladenmousse  
und Sommer-Beeren

**- Himbeer-Sorbet**

auf gekühltem Holunderblütensüppchen

**- „Pfirsich-Zweierlei“**

mit Pfirsich-Sorbet  
auf eingelegten Thymian-Pfirsichen

**- Joghurt-Holunderblüten-Parfait**

auf marinierten Aprikosen mit Minze

je „Mini-Dessert“ 4.80 €

**-Weitere Desserts auf unserer Eiskarte-**