

€

## Suppen

<i>Rinderbrühe mit Markklößchen und Fadennudeln</i>	4,50
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</i>	4,50

## Vorspeisen

<i>Bruschetta - Knoblauchbrot mit marinierten Tomatenwürfeln</i>	5,50
<i>Gebeizter Graved Lachs mit Meerrettich-Dillcreme</i>	9,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen</i>	11,50
<i>Riesengarnelen mit Kräuter-Knoblauchöl, Weißbrot</i>	12,50
<i>Gebratene Gänseleber an Quittengelee mit Salatbouquet</i>	14,50

## Fleischgerichte

<i>Gegrillte Maispouardenbrust mit Curry-Mango-Sauce, gebackene Ananas, Basmatireis und buntem Salat</i>	17,50
<i>Kalbsleber geschnetzelt – „sauer“ oder „geröstet“ – in Sauce mit Brägele und buntem Salat</i>	17,50
<i>Schweinelendchen in Morchelrahm, Gemüse, Butterspätzle und buntem Salat</i>	18,50
<i>Wiener Schnitzel – vom Kalb -, mit Gemüse, Pommes frites und buntem Salat</i>	21,50
<i>Rumpsteak – argentinisch - mit Sauce Béarnaise, Speckböhnchen, Pommes frites und buntem Salat</i>	24,50
<i>Lammrücken mit Kräuterkruste, Sauce Provençal, mediterranes Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und buntem Salat</i>	26,50

## Fischgerichte

<i>„Badischer Fischteller“ Salm, Zander und Hechtklößle an Rieslingrahm, Blattspinat, Bandnudeln und Blattsalat</i>	22,50
<i>Gebratenes Zanderfilet an Senf-Dillsauce, Blattspinat, Butterkartoffeln und Blattsalat</i>	24,50
<i>Gebratener Seeteufel mit Riesengarnelen an Kräuter-Knoblauch-Sauce mediterranes Pfannengemüse, Basmatireis und Blattsalat</i>	27,50