

## Vorspeisen

	€
Rinderbrühe mit Markklößchen und Fadennudeln	6,00
Bruschetta - Knoblauchbrot mit marinierten Tomatenwürfeln <span style="color: green;">vege.</span>	7,50
Gebeizter Graved Lachs mit Meerrettich-Dillcreme	10,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen	13,50
Riesengarnelen mit Kräuter-Knoblauchöl und Baguette	15,00

## Fleischgerichte

Kalbsleber geschnetzelt – „sauer“ oder „geröstet“ – in Sauce mit Brägele und buntem Salat	25,50
Schweinelendchen in Morchelrahm, Gemüse, Butterspätzle und buntem Salat	27,50
Wiener Schnitzel - vom Kalb - mit Gemüse, Pommes frites und buntem Salat	29,00
Lammrücken mit Kräuterkruste an Sauce Provençal mediterranem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und buntem Salat	35,00

## Fischgerichte

„Badischer Fischteller“ – Salm, Zander und Hechtklößle an Rieslingsauce, Blattspinat, Bandnudeln und Blattsalat	29,50
Gebratenes Zanderfilet an Senf-Dillsauce Blattspinat, Butterkartoffeln und Blattsalat	29,50
Gebratener Seeteufel mit Riesengarnelen an Kräuter-Knoblauch-Sauce, mediterranem Pfannengemüse, Basmatireis und Blattsalat	33,50