

Aperitifs

Glas Winzersekt Pinot Brut Rosé, Weingut Mößner-Burtsche 5,60

Glas Winzersekt mit Likör vom roten Weinbergspfirsich 5,80

alkoholfreier Cocktail 4,50

fruchtig herber Hausaperitif 5,60

Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat 4,50

Carpaccio vom Thunfisch und Salat vom Pulpo 17,50

Hausgeräucherter Lachs mit kleinem Kartoffelrösti 15,00

Gratinierter Ziegenfrischkäse an einem Mirabellen-Chili-Chutney
und Blattsalate 13,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle 5,80

Fischsuppe mit gebratener Jacobsmuschel 7,50

Saison- Menü

ab -zwei- Personen

Carpaccio vom Thunfisch und Salat vom Pulpo

Rehnüsschen mit frischen Pfifferlingen an Burgundersoße
dazu Spitzkohl und Spätzle vom Brett

Schokoladen-Nougat-Schnitte
gefüllt mit weißer Mousse und Mirabellengelee und zweierlei von der Mirabelle

pro Person 54,00

Wein der Woche: 10-er Badenweiler Römerberg Spätburgunder Rotwein Spätlese tro.

Weingut Holub, Herbolzheim-Tutschfelden 0,75-l Fl. 29,00

Fischgerichte

gebratenes Filet vom Flusszander
dazu Spitzkohl-Kürbis-Gemüse und Kartoffeln 30,50

Forelle „blau“ oder „Müllerin Art“
mit Kartoffeln, zerlassener Butter und Salat 21,50

Weinempfehlung: 20-er Durbacher Plauelrain Weiser Burgunder trocken VDP 1. Lage
Weingut Andreas Laible, Durbach 0,75-l Fl. 29,50

Hauptgerichte

Schweinelendchen mit frischen Pfifferlingen
Spätzle vom Brett und Salat 24,50

Rehschnitzel mit Pfifferlingen
Spätzle vom Brett und Salat 28,50

Rumpsteak an würziger Pfeffersoße
Spätzle vom Brett oder Kartoffelgnocchi und Salat 27,50

Rinderrückensteak mit einer Thymian-Burgunder-Soße
dazu Kartoffel-Gratin und Gemüse 30,50

Mal ohne Fleisch

Frische Pfifferlinge a la creme
Semmelknödel oder Kartoffelrösti 22,50

Hausgemachte Tomaten-Mozzarella-Ravioli mit Käsesoße
auf Tomaten-Zucchini-Ragout 19,50

Süßer Abschluss

Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Vanillerahmeis 9,50
Schokoladen-Nougat-Schnitte gefüllt mit weißer Mousse und Mirabellengelee
dazu zweierlei von der Mirabelle 10,50

Das kleine Dessert: Einzel oder zum Kombinieren
eine Kugel hausgemachtes Sorbet von Erdbeer, Zwetschge oder Mirabelle a. 2,60
eine Kugel Vanillerahmeis oder Walnusseis a. 1,80 mit einem Schuss Eierlikör a. 2,20

Änderungen vorbehalten !!!