

Heimat der badischen Küche

Sonnen-Menü

Saisonsalat

mit Rohkost, gerösteten Kernen und Kräuter dressing

*

Pfifferlingsrahmsuppe

mit krossen Knoblauch-Zimt-Croûtons

*

Norwegisches Lachsfilet

gebraten mit Babyspinat, Rosmarinkartoffeln und Zitronen-Dill-Sauce

oder

Hirschgulasch

saftig geschmort mit gewürzter Birne und hausgemachten Haselnuss-Spätzle

*

Schwarzwälder Kirsch

mit Tonkabohnenparfait

Drei-Gänge-Menü

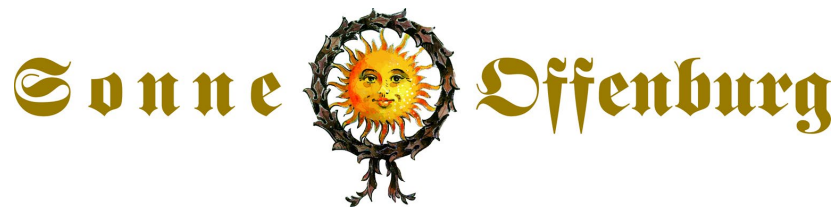
(Vorspeise / Hauptgang zur Wahl / Dessert)

44

Vier-Gänge-Menü

(Vorspeise / Suppe / Hauptgang zur Wahl / Dessert)

52



Heimat der badischen Küche

Vorspeise & Suppe

Saisonsalat	8
knackig frische Salate mit Rohkost, gerösteten Kernen und Kräuter dressing	
Knollensellerie 	15
lauwarm serviert mit Babyspinat, Mandarine, Walnuss und Miso-Dressing	
Pflück & Wildkräutersalat	15
mit Kräuterseitling, Ziegenkäse und Granatapfel-Dressing	
Jakobsmuschel & Flusskrebs	18
mit Avocado-Mango-Tatar, Tomaten und frischem Limettendip	
Perlhuhnbrust	18
saftig gebraten mit Spicy Lemon, Apfel, Ananas und Salat	
Grießklösschensuppe	10
Kraftbrühe vom Kalb mit hausgemachten Grießklösschen	
Pfifferlingsrahmsuppe	11
mit krossen Knoblauch-Zimt-Croûtons	



Heimat der badischen Küche

Vegetarisch & Vegan

Grünes Curry		24
in cremiger Kokosnusssauce mit Tofu, Süßkartoffel, Mango und Ananas		
Allgäuer Käsespätzle		17
mit Röstzwiebeln		
Pfifferlingsragout		21
mit hausgemachtem Serviettenknödel		
Arborio Risotto		25
mit Avocado-Creme, Tomate und Kräuterseitling		

„Eine Mahlzeit ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne“
(Anthelme Brillat-Savarin)

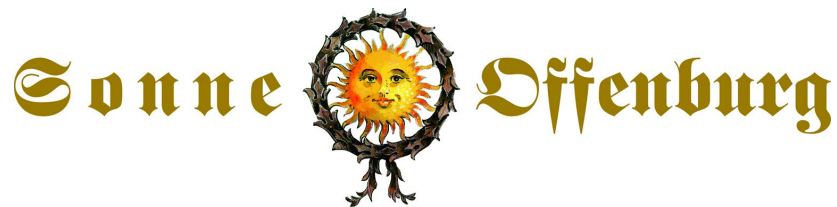


Heimat der badischen Küche

Sonnenklassiker

Schnitzel „Wiener Art“	22
vom Landschwein mit Pommes Frites	
Kalbsleberscheiben	30
rosa gebraten auf Apfel-Balsamico-Sauce mit Zwiebelringen und Kartoffelpüree	
Allgäuer Käsespätzle	17
mit Röstzwiebeln	

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“



Heimat der badischen Küche

Hauptgang

Perlhuhn	29
Brust & Keule mit Morchel-Rahm-Sauce, Blumenkohl und Schupfnudeln	
Kalbstafelspitz	25
in Meerrettichsauce mit Bouillon-Kartoffeln und Preiselbeeren	
Hirschgulasch	29
saftig geschmort in Portweinjus mit gewürzter Birne und hausgemachten Haselnuss-Spätzle	
Rumpsteak „Café de Paris“	33
mit frischem Marktgemüse und Pommes Frites	
Norwegisches Lachsfilet	29
mit Zitronen-Dill-Sauce, Babyspinat und Rosmarinkartoffeln	



Heimat der badischen Küche

Süßigkeit

Sorbet & Sekt	9
hausgemachtes Kirsch-Sorbet mit Winzersekt aufgefüllt	
Schwarzwälder Kirsch-Törtchen	11
mit Tonkabohnenparfait	
Affogato al caffè	8
Vanilleeis von Zampolli aufgefüllt mit heißem Espresso	
Kaiserschmarrn	12
mit Blaubeeren, Vanille-Eis und warmem Vanilleschaum	
Eis & Sorbet	4
eine Kugel Eis: Vanille oder Schokolade	
hausgemachtes Sorbet: Apfel oder Kirsch	