

## Aperitif

<i>Peach Moon, (Alkoholfrei) frisch gepresster Orangensaft, Pfirsichsaft, Zitrone, Grenadine</i>	<i>0,25 Ltr.</i>	<i>EUR 6,00</i>
<i>Hugo (hausgemachte Hollundercomposé) Zitrone, Minze, mit Sekt aufgefüllt, Eis</i>	<i>0,25 Ltr.</i>	<i>EUR 5,00</i>
<i>Aperol Spritz (Aperol mit Sekt aufgefüllt)</i>	<i>0,25 Ltr.</i>	<i>EUR 5,50</i>
<i>Hausaperitif Sekt mit Holunderlikör</i>	<i>0,1 Ltr</i>	<i>EUR 5,50</i>
<i>Glas Hausmarke Brut Riesling Sekt</i>	<i>0,1 Ltr</i>	<i>EUR 4,20</i>

## Hausgemachte Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen</i>		<i>EUR 4,50</i>
<i>Kürbisrahmsüppchen mit Steirischem Kürbiskernöl</i>		<i>EUR 4,80</i>

## Vorspeise

<i>Hausgebeizter Lachs an Sahnemeerrettich und Baguette</i>		<i>EUR 9,00</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmasan</i>		<i>EUR 11,00</i>

*Leiden Sie unter Lebensmittelallergien ?  
Bitte melden Sie sich bei unserer Restaurantleitung*

## Menü 1

*Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklösschen*  
\*\*\*

*Salat-Variationen mit hausgemachtem Dressing*  
\*\*\*

*Lachsschnitte in der Kräuterkruste  
an Rieslingsauce, dazu Gemüsenudeln*  
\*\*\*

*Hausgemachtes zweierlei Schokosplitter-Eis  
mit frischen marinierten Früchten*

EUR 29,50

## Menü 2

*Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklösschen*  
\*\*\*

*Salat-Variationen mit hausgemachtem Dressing*  
\*\*\*

*Lammkotlett an grünen Bohnen und Sherrytomaten Rotweinjus  
gratinierte Kartoffeln*  
\*\*\*

*Hausgemachtes zweierlei Schokosplitter-Eis  
mit frischen marinierten Früchten*

EUR 29,50

## Für unsere kleine Gäste

*Nur für Kinder*

*Paniertes Schnitzel mit Pommes,  
buntes Gemüse*  
\*\*\*

*Smartie-Eis*

EUR 11,50

## Hauptgerichte

<i>Putenmedaillons an Basilikumrahmsauce Bandnudeln, Salate der Saison</i>	<i>EUR 16,50</i>
<i>Schweine-Lendchen an Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzl Salate der Saison</i>	<i>EUR 17,50</i>
<i>Cordon Bleu, Kalbschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, Kartoffelkroketten Salate der Saison</i>	<i>EUR 18,50</i>
<i>Rumpsteak Mark Twain , gebratene Champignons mit Zwiebel und Speck, Pommes frites, Salate der Saison</i>	<i>EUR 18,50</i>
<i>Tournedos von der Rinderlende an Cognac- Pfeffersauce hausgemachte Spätzle und Salate</i>	<i>EUR 24,00</i>
<i>Lammkotelett an grüne Bohnen mit Sherrytomaten, Rotweinjus dazu gratinierte Kartoffeln</i>	<i>EUR 17,00</i>

*Leiden Sie unter Lebensmittelallergien ? Bitte melden Sie sich bei unserer Restaurantleitung.  
Wünschen Sie ein vegetarisches Gericht? Lassen Sie sich etwas von unseren Mitarbeiterinnen  
empfehlen.*

## Aus der badischen regionalen Küche

*\*Tafelspitz an Meerrettichsauce  
dazu Salzkartoffeln und Salate der Saison* EUR 16,00

*Schweinesteak  
mit Tomaten und Käse überbacken  
Kroketten und Salate der Saison* EUR 16,00

## Vegetarisch

*Hausgemachte Käsespätzle  
bunter Salatteller* EUR 10,50

## Fisch

*Bachsaibling aus dem Eyachtal  
an Safransauce, Bandnudeln, bunte Salate* EUR 17,50

*Lachsschnitte in der Kräuterkruste  
an Rieslingsauce, dazu Gemüsenudeln* EUR 17,50,

*\* Hauptgerichte sind als Seniorengericht zu reduziertem Abschlag  
von 2,50 EUR*

