

# Tageskarte

## Suppen:

Badische Kartoffelrahmsuppe € 3,80

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry € 4,60

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton überbacken € 4,80

## Salate:

Bunter Salatteller der Saison € 4,10

Salatplatte der Saison € 8,00

Mittlerer Salatteller mit Rauchlachs und Forellenfilet € 7,50  
als Salatplatte € 9,80

Badischer Feldsalat mit Kracherle und Speckstreifen € 5,80

## Vorspeisen:

Scampis mit Chilifäden in Knoblauch-Olivenöl gebraten, dazu Baguette € 9,80

Feiner Bresaola Schinken vom Rind mit Zuckermelone und Aprikosensenf € 8,50

Hausgemachte Raviollaci mit feiner Rehfleischfüllung und gebratenen Champignons an Wildrahmsauce € 7,80

## Hauptgerichte:

Cordon bleu aus dem Jungschweinerücken mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites und Saisonsalat € 12,80

Entrecote vom Schwarzwälder Weiderind auf dem Grill gebraten an Pariser Pfeffersauce, dazu Pommes Dauphine und frisches winterliches Gemüse vom Markt € 18,80

Frisches Lammhüftchen auf dem Grill zart rosa gebraten, mit feiner Kräuterschaumbutter gratiniert, dazu Bratkartoffeln und bunte Salate der Saison € 16,80

Medaillons aus dem Hirsch- und Wildschweinerücken mit grünem Pfeffer in feiner Wildrahmsauce, mit Preiselbeeren dazu Kartoffelkroketten und winterliches Gemüse vom Markt € 21,80

## Kleine Gerichte:

„Wiener Teller“ Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes € 9,80

Schweinesteak „Schweizer Art“ mit Käse gratiniert an Rahmsauce, dazu Bandnudeln € 9,80

Kleines Entrecote vom Grill mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln € 12,50

Markgräfler Bauernsülze mit saurer Sauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur € 8,80

Rehbratwürstchen vom Grill mit Champignons an Wildrahmsauce, dazu Bratkartoffeln € 9,80

## Fischgerichte:

Wolfsbarschfilet in feiner Zitronen-Petersiliensauce, dazu geschwenkter Reis bunte Salate der Saison € 16,80

Mediterraner Fischsteller mit Medaillons von der Jakobsmuschel, Scampis und Tortelloni Giganti mit feiner Lachsfüllung in Mascarpone, dazu bunte Salate der Saison € 18,80

## Vegetarische Gerichte:

Gebratene Karotten- Kürbiskernplätzchen auf winterlichem Gemüse, dazu geschwenkte Bandnudeln € 10,80

„Saccetoni“ Italienische Teigsäckchen mit pikanter Kräuter- Ricottafüllung in Mascarpone geschwenkt, dazu bunte Salate der Saison € 11,20

## Menü:

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

\* \* \*

Feiner Bresaola Schinken vom Rind mit Zuckermelone und Aprikosensenf

\* \* \*

Frisches Barberie- Entenbrüstchen auf dem Grill zart rosa gebraten mit rosa Pfeffer an Gewürzorangensauce, dazu winterliches Gemüse vom Markt und Pommes Dauphine

\* \* \*

Elsässer Eisgugelhupf mit warmen Schattenmorellen und Schlagrahm € 35,00

### Unsere Spezialitäten:

„Ranchersteak“ Entrecote (ca.250gr) mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Grillspeck und Tomate € 17,90

"Schwäbische Spätzlepfanne"  
Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons und Tomatenwürfel in feiner Rahmsauce, auf hausgemachten Eierspätzle € 15,80

### Kinderteller:

Kleines Putenschnitzel mit Rahmsauce auf geschwenkten Nudeln € 8,50

Chicken- Crossies mit Pommes frites und kleines Gemüse € 8,50

### Steaks vom Grill

Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln € 9,20

Entrecote (200g) mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln € 14,20

Portion Pommes frites € 3,50

Portion Bratkartoffeln € 3,50

### Desserts:

Elsässer Eisgugelhupf mit warmen Schattenmorellen und Schlagrahm € 5,80

Hausgemachtes Karamellcremeköpfe € 4,50

### Kalte Gerichte:

Salamibrot 1,2,3 € 4,80

Brot mit gekochtem Schinken 1,2,3 € 5,50

Brot mit rohem Schinken 2,3,5 € 5,80

Elsässer Wurstsalat 1,2,3,5 € 5,80

Wurstsalat 1,2,3,5 € 5,50

Gemischte Schinkenplatte mit Butter und Brot 1,2,3,5 € 8,80

Portion Blut- und Leberwurst mit Brot 1,2,3,5 € 5,20

Portion Schwarzwälder Schinkenspeck dünn aufgeschnitten, reich garniert mit Butter und Brot 2,3,5 € 7,50

Holzmachervesper mit Blut- und Leberwurst, Sülze, Schinkenspeck und Bauernkäse 1,2,3,5 € 7,00

Käsebrot € 5,20

Käsedessert € 5,00

Käseplatte reich garniert mit Butter und Brot € 8,50

Badischer Rindfleischsalat mit Brot € 8,90  
nicht immer vorrätig 5

Hotel Vitana, 79410 Badenweiler, Badstraße 42  
Telefon 07632/8212-0.

*Alle Preise inklusive Bedienung und 19% MwSt.*