

Suppen:

Schwäbische Brotsuppe € 3,80

Vorspeisen:

Scampis und Medaillons von der Jakobsmuschel mit Chilifäden und Knoblauch in Olivenöl gebraten € 8,80

Hausgemachte Raviolacci mit feiner Rehfleischfüllung an Wildrahmsauce € 6,80

Tagesteller:

Kalbsgeschnetzeltes nach Züricher Art in feiner Weißweinrahmsauce, dazu geschwenkte Bandnudeln und bunte Salate der Saison € 13,50

Hauptgerichte:

Entrecote „Madagaskar“ auf dem Grill zart rosa gebraten, mit grünem Pfeffer in feiner Rahmsauce, dazu Pommes Dauphine und frische Gemüse vom Markt € 19,50

Frisches Maispouletbrüstchen vom Grill „Bombay“ in rassisiger Curry-Ingwersauce, dazu geschwenkter Basmatireis und bunte Salate der Saison € 14,80

„Wildererpfänchen“ Rehbratwürstchen, Medaillons aus dem Hirsch- und Wildschweintrücker an feiner Wildrahmsauce auf hausgemachten Eierspätzle dazu bunte Salate der Saison € 19,80

Unsere Empfehlung:

Rehbratwürstchen vom Grill mit frischen Steinchampignons in feiner wildrahmsauce, dazu Bratkartoffeln € 9,80

Fischgerichte:

Heilbuttfilet „Büsumer Art“ in feiner Kräutersensauce, dazu Rosmarinkartoffeln und bunte Salate der Saison € 15,80

Rote Meerbarbenfilets, Scampis und Medaillons von der Jakobsmuschel in feiner Kräuterbutter gebraten, dazu Jasminreis und bunte Salate der Saison € 18,80

Vegetarische Gerichte:

Gebratene Tofuschnitte an Tomatensauce, auf buntem Gemüse, dazu Würfelkartoffeln € 10,80

Kinderteller:

Kleines Putenschnitzel in Rahmsauce mit geschwenkten Nudeln € 7,50

Chickens-Crossies mit Pommes frites und kleiner Salat € 7,50

Menü:

Klare ochsenschwanzsuppe mit Sherry

* * *

Medaillons von der Jakobsmuschel und Scampi in Kräuterbutter gebraten auf Blattsalaten an Acetodressing

* * *

Tournedo vom Hirschrücken auf dem Grill gebraten mit frischen Pfifferlingen in feiner Wildrahmsauce, dazu Pommes Dauphine und frische Gemüse nach Markt

* * *

Elsässer Eisgugelhupf mit warmen Schattenmorellen € 32,50

Desserts:

Elsässer Eisgugelhupf mit warmen Schattenmorellen € 5,80

Hausgemachte Karamellcremeköpfe € 3,80

Speisekarte

Suppen/soups:

Tagessuppe soup of the day	€ 3,50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry oxtail clear with Sherry	€ 4,60
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons french onion soup with cheese	€ 4,80

Vorspeisen/appetizer:

½ Dutzend Weinbergschnecken mit feiner Kräuterschaumbutter gratiniert, Weißbrot snails with herb-butter and white bread	€ 7,80
½ geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet mit Sahnemeerrettich Butter und Toast ½ smokedried trout creamy horse-radish, bread, butter	€ 7,80

Salate/salads:

Kleiner Salatteller der Saison little mixed salad of the season	€ 3,90
Mittlerer Salatteller mit Sesam, gebackenen Frühlingsröllchen und Kürbiskernplätzchen mixed salad with spring rolls an pumpkin cookies als Salatplatte, large dish	€ 7,50 € 9,80
Mittlerer Salatteller mit Rauchlachs und Forellenfilet mixed salad with smokedried salmon and trout als Salatplatte, large dish	€ 7,50 € 9,80

Frische Forellen/ fresh trouts:

Schwarzwaldforelle blau mit zerlassener Butter Salzkartoffeln und Blattsalat steamed trout with butter, steamed potatoes, green salad	€ 15,80
Schwarzwaldforelle „Müllerin“ mit Gartenkräutern in Butter gebraten, Salzkartoffeln und bunter Saisonsalat fried trout with herbs, butter, steamed potatoes, salad of the season	€ 16,50

Tellergerichte/ special dishes:

Markgräfler Bauernsülze mit saurer Sauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur jellied porc, onion dressing, fried potatoes, salad	€ 8,80
„Wiener Teller“ paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites breaded porc cutlet with french fries	€ 9,80
Schweinesteak „Schweizer Art“ mit Käse gratiniert an Rahmsauce, dazu Bandnudeln swiss fashion porc steak, baked with cheese, creamy sauce and noodles	€ 9,80
Kleines Entrecote mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln small beefsteak with herb butter and fried potatoes	€ 11,50

Steaks vom Grill/ steaks from the roast:

Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln porc steak with roasted onions	€ 9,20
Entrecote mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln beefsteak with herb butter or roasted onions	€ 12,80
„Ranchersteak“ Entrecote (ca.250gr) mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Grillspeck und Tomate beefsteak (250g) with herb butter, roasted onions, bacon and tomato	€ 17,90
1 Portion Pommes frites 1 portion french fries	€ 3,00
1 Portion Bratkartoffeln 1 portion fried Potatoes	€ 3,00

Vegetarisch/vegetarian:

Kartoffel- Gemüsereibekuchen „Tessiner Art“ mit Tomaten und Käse überbacken potato-pumpkin cookies baked with tomato and cheese	€ 9,50
Mediterrane Nudelpfanne mit Gemüseeinlage noodles mediterranean style with vegetables,	€ 9,50
Schwäbische Käsespätzle im Ofen gratiniert swabian „Spätzle“baked with cheese	€ 7,50

Alle Preise inklusive Bedienung und 19% MwSt.