

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom geräucherten, norwegischen Fjordlachs EUR 12,50
serviert an Preiselbeer-Meerrettichdip und einem Salatbouquet
dazu reichen wir Stangenbrot ^{11, 2}

*Carpaccio of Norwegian smoked salmon
served with cranberrie-horseradish dip, salad garnish and baguette*

Cocktail von Tigershrimps EUR 11,00
serviert mit Ei, Tomatenwürfelchen, Zucchini und Küchenkräutern ^{1, 2, 4, 11}

*Tiger Shrimp Cocktail served with egg, diced tomato, zucchini
and fresh herbs*

Panierter Ziegenkäse mit Honig und roten Pfefferkörnern EUR 9,50
in Olivenöl gebraten serviert an einem Blattsalatbouquet der Saison ^{2, 1}

*Breaded goat cheese with honey and red pepper corns served
with a salad garnish*

Suppen

Klare Kraftbrühe vom Weiderind EUR 4,00
mit frischen Gemüsestreifen und Kräuterflädle ⁸

Beef consommé with vegetables and herb-pancake strips

Hausgemachtes Crèmesüppchen von frischen Tomaten EUR 4,50
mit crème fraîche und Knoblauchcroûtons ^{3, 2}

Homemade cream of tomato soup with sour cream and garlic croutons

Crèmesüppchen von Orange und Karotte EUR 6,00
serviert mit gebratener Riesengarnele und frittiertem Ingwer

*Cream soup of carrot and orange served with a seared king prawn
and fried ginger*

Tagessuppe EUR 3,50
Soup of the day

Nach Badischer Tradition empfehlen wir unsere heimischen Weine und ganz besonders,

2010er Winzergenossenschaft Hügelheim 0,25 l EUR 5,50
Weißer Burgunder trocken

2010er Britzinger 0,50 l EUR 11,50
Gutedel Kabinett trocken
Ausgezeichnet mit einer Goldmedaille

Vegetarische Gerichte

Grüne Fettuccine in einer Zitronengras-Ingwersahnesauce EUR 13,80
mit frischen Zucchini dazu reichen wir Würfel vom Norweger Fjordlachs

*Green fettuccine in lemon-ginger sauce with fresh zucchini
Served with diced Norwegian salmon*

Mediterranes Gemüse in Olivenöl sautiert
überbacken mit Mozzarella
dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln EUR 13,00

Mediterranean vegetables, sautéed in olive oil, with rosemary potatoes

Spezialitäten aus Neptuns Reich

Ganze Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten EUR 16,50
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet 2, 3

*Pan fried Black Forest trout in almond butter served with herb potatoes
and salad from the buffet*

Fischplatte mit dreierlei gebratenem Edelfischen EUR 19,80
mit Zitrone und Kräuterbutter serviert auf Champignonragôut
in einer Weißweinsauce dazu reichen wir frisches Marktgemüse
und Petersilienkartoffeln

*Fish platter with three varieties of fish with lemon- and herb-butter
in a white wine sauce served with mushrooms, fresh vegetables and
parsley potatoes*

Gebratenes Eglifilet EUR 19,50
an einer weißen Morchelrahmsauce
serviert mit Paprikagemüse dazu reichen wir Kartoffelschnee mit Oregano

*Pan fried perch in morel sauce
served with bell peppers and oregano seasoned potato puree*

Nach Badischer Tradition empfehlen wir unsere heimischen Weine und ganz besonders,

2009er	Heitersheimer Maltesergarten Spätburgunder Rosé trocken Weingut Zähringer aus Heitersheim	0,25 l	EUR 5,00
--------	---	--------	----------

2008er	Weißer Burgunder trocken Ecovin vom Weingut Zähringer aus Heitersheim	0,75 l	EUR 17,50
--------	--	--------	-----------

Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet á la Calvados
angerichtet auf Apfelscheiben an einer feinen Rahmsauce
serviert mit frischer Karotte
dazu reichen wir handgeschabte Eierspätzle vom Brett 1 EUR 16,90

*Pork medallions in cream sauce served on apple slices,
carrots and handmade egg dumplings*

Rumpsteak „Madagaskar“ an einer feurigen Sauce von
Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Sahne und Küchenkräutern
serviert an Broccoli mit Mandelschmelze
dazu reichen wir Kartoffelkroketten EUR 18,50

*Rump-steak in a spicy sauce with tomatoes, onions, mushrooms,
cream and herbs served with broccoli and potato croquettes*

Truthahnmedaillons in Honig und Mandeln paniert
serviert mit gepfefferten Sauerkirschen und einer Zucchini garnitur
dazu reichen wir würzigen Curryreis EUR 16,50

*Turkey medallions with a honey and almond crust
served with peppered sour cherries, zucchini garnish
and curried rice*

Wiener Schnitzel vom Kalb
serviert mit in Butter geschwekten, feinen Markterbsen
dazu reichen wir Bratkartoffeln EUR 18,00

*Viennese Escalope of veal with buttered green peas and
Pan fried potatoes*

Nach Badischer Tradition empfehlen wir unsere heimischen Weine und ganz besonders,

2009er Markgräfler Lindenhof 0,25 l EUR 5,20
Spätburgunder Rotwein trocken

2009er Exclusive Edition Hotel Ritter 0,5 l EUR 15,50
Spätburgunder Rotwein trocken
Ecovin vom Weingut Zähringer aus Heitersheim

Vesperkarte

Gemischter Teller mit Edelkäse
serviert mit frischen Trauben
dazu reichen wir Stangenbrot 2, 13 EUR 8,50

Platter of noble cheeses served with grapes and baguette

Schwarzwälder Schinken garniert mit Mixed Pickles,
Ei und Tomate dazu reichen wir Bauernbrot und Butter 2, 11 EUR 11,00

*Black Forest ham garnished with mixed pickles, egg
and tomato, served with country bread and butter*

Norwegischer Räucherlachs an Blattsalatgarnitur
serviert mit Sahnemeerrettich und Kartoffelpuffer 2, 3, 5, 11 EUR 14,50

*Norwegian smoked salmon with horseradish cream
served with potato pancake and a salad garnish*

Nach Badischer Tradition empfehlen wir unsere heimischen Weine und ganz besonders,

2010er Ehrenkircher 0,25 l EUR 4,80
Müller-Thurgau

Kennzeichnung der Inhaltsstoffe:

1 = mit Farbstoffen, 2 = Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker,
5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Schwärzungsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß bei Fleischereierzeugnissen,
9 = coffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle,
13 = gewachst (wenn Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde), 14 = mit Taurin

Die Kennzeichnungserklärung ist auf der letzten Seite ersichtlich.