

Valentinsmenü am 14.02.2025



"Eine Kulinarische Liebeserklärung" bei Kerzenschein
musikalisch begleitet durch Toni & Claudia Calma

Gebeizte Lachsforelle • gelbe Beete • Kresse

Krustentierschaum • gebratene Gambas

Rinderfilet • Rotwein-Balsamico-Schalotten
Sautierte Rosenkohlblätter • cremige Tagliatelle • Trüffel

Tiramisu von der Valrhona Schokolade

Crème brûlée • Himbeersorbet

65,00€

Aperitif zum Auftakt

		€
Ein Glas Sekt vom Weißburgunder brut WG Ihringen	0,1l	7,00
Ein Glas Cremant Rosé brut Weingut Abril	0,1l	8,00
Ein Glas Rose Sekt -alkoholfrei- WG Bötzingen	0,1l	6,50
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1l	7,00
Aperol Spritz	0,25l	8,00
Roséli (prickelnder Rosé mit Eis und Limette)	0,25l	8,00
Campari Orange ³⁾ oder Soda	0,3l	7,50
Sherry halbtrocken	5 cl	7,00
Martini bianco oder rosso	5 cl	7,00
Ricard	5cl	7,50

Aus unserem Suppentopf

Flädlesuppe		7,00
Badische Schneckensuppe		9,50

Eine Kleinigkeit vorweg

4 Gambas in Knoblauchöl gegrillt mit Baguette		17,50
6 Badische Weinbergschnecken in Kräuterbutter gratiniert		13,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und gehobelten Parmesan		17,50

Aus der Salatschüssel

Kleiner Salatteller		7,50
Salatplatte		14,50

Großer bunter Salatteller

mit Putenstreifen		19,00
mit Lachsstreifen vom Grill		25,50
mit gegrillten Gambas		26,50
mit Rumpsteak und Kräuterbutter		33,00
mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig	klein 14,00	groß 20,00

Fleischloses

Gemüsevariation frisch vom Markt mit Bratkartoffeln		17,50
Cremige hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern		12,50
Frische Rahmchampignons im Spätzlenest		14,00

Köstliches aus der Pfanne

€

<i>Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken mit Pommes Frites</i>	<i>* 19,50</i>
<i>Cordon Bleu von magerem Schweinerücken mit Kroketten und Gemüse der Saison</i>	<i>24,00</i>
<i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	<i>* 33,00</i>
<i>Zwiebelrostbraten (vom deutschen Färsenrind) mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln</i>	<i>35,00</i>
<i>Geschnetzeltes vom Rinderrücken in Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>33,00</i>
<i>Rinderfilet (vom deutschen Färsenrind) in einer milden Pfefferrahmsoße, Kroketten und Gemüse der Saison</i>	<i>* 42,50</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahm und hausgemachte Spätzle</i>	<i>26,50</i>
<i>Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>* 22,00</i>
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons und Pommes Frites</i>	<i>* 20,50</i>

Extras

<i>Portion Beilagen (Pommes, Spätzle, Brägele oder Kroketten)</i>	<i>4,50</i>
<i>Portion Gemüse der Saison</i>	<i>6,50</i>
<i>Rahmsoße</i>	<i>2,00</i>
<i>Morchel -oder Pfefferrahmsoße</i>	<i>3,00</i>
<i>Kräuterbutter (1 Stück)</i>	<i>1,50</i>
<i>Preiselbeeren</i>	<i>1,50</i>

Deutsche Färse

Eine Färse ist ein ausgewachsenes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat. Liebhaber schätzen die ausgewogene Marmorierung, die das Färsenfleisch besonders zart, saftig und geschmackvoll macht.

Gaumenfreuden der Saison

Vorspeisen

<i>Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl</i>	8,50
<i>Kürbisrahmsuppe mit gegrillten Garnelen</i>	16,00
<i>Kleiner Feldsalat mit Speck und Brotkracherle</i>	8,50
<i>Großer Feldsalat mit Speck und Brotkracherle</i>	14,00
<i>Kleiner Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	16,00

Hauptgänge

<i>Großer Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	21,00
<i>Rinderfiletspitzen in Morchelrahm mit hausgemachten Spätzle</i>	38,00
<i>Rosa gebratene Entenbrust in Rosmarinjus mit Röstkartoffeln und Apfelrotkohl</i>	27,50
<i>Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt mit frisch geriebenem Parmesan, Kirschtomaten und Rucola</i>	21,00

Wild aus heimischer Jagd

<i>Zarter Rehrücken vom Grill auf Steinpilzen à la Crème und hausgemachte Spätzle</i>	39,50
<i>Zartes Rehsteak mit Steinpilzen à la Crème und hausgemachte Spätzle</i>	33,00
<i>Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit Steinpilzen à la Crème und Bratkartoffeln</i>	22,00
<i>Zartes Hirschgulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	* 26,00

Fisch und Krustentiere

€

*Fischvariation mit Zander, Seeteufel, Lachs und Garnelen
in Weißweinsauce dazu Blattspinat und feine Nudeln* 33,00

*Gambas und Seeteufel gegrillt auf
Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten* * 33,00

*Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce mit Blattspinat
und feinen Nudeln* 30,00

Gegrillte Lachsstreifen auf feinen Nudeln in Weißweinsauce 28,50

Beliebtes aus dem Badner Ländle

Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle * 23,00

*Wildhasenpfeffer (Schultern mit Knochen), Preiselbeeren
und Nudeln* * 22,00

Dienstag und Mittwoch

Saure Sulz (Kutteln) vom Kalb mit Brägele 19,00

Leberle vom Rind geröstet oder sauer mit Brägele * 18,00

Donnerstag und Freitag in den Herbst- und Wintermonaten (ca. Nov.-März) Ur-Badisch

Kaiserstühler "Sür-Esse" / „Dunkele“ (das Original)
mit Nudeln und Kartoffeln 18,50
*(Schweineragout aus Herz, Zunge, Fleisch, Rippe, Schwänzle, Füßle,
abgeschmeckt mit diversen Gewürzen und trockenem Silvaner)*

*Gerichte mit * dürfen Sie auch als kleine Portion bestellen (abzüglich 2,00€)*

Für ein zusätzliches Gedeck (Teller/Besteck) berechnen wir 3,00€

Ländlicher Vesperschmaus mit Brot €

Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} 13,00

Elsässer Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} 14,50

Schwarzwälder Schinkenteller ¹⁾ mit Butter 14,50

Warme Vesper mit Brot

Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter 31,00

Schweinerückensteak mit frischen Champignons 18,00

Schnitzel "Wiener Art" 17,50

Dienstag und Mittwoch

Leberle geröstet oder sauer 16,00

Saure Sulz (Kutteln) 17,50

Speisen und Getränke enthalten nach Auskunft der Fachhändler folgende Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoff, 2. Süßungsmittel, 3. Farbstoff, 4. Phosphat, 5. Geschwefelt,
6. Chinin, 7. Coffein, 8. Wachse, 9. Geschmacksverstärker, 10. Antioxidationsmittel