



Menüvorschläge für besondere Anlässe

Menü I	3,30 €	Bouillon mit Flädle *****
	10,50 €	Badisches Schäufole dazu Kartoffelsalat und grüne Salate *****
	3,50 €	Apfelküchle in Zimtzucker
Menü II	3,20 €	Champignonsrahmsuppe *****
	12,50 €	Schweinerücken „Jäger Art“ im Ganzen gebraten mit Pilzen in Rahmsoße dazu Eierspätzle und feine Gemüse *****
	3,80 €	Vanilleeis mit Eierlikör
Menü III	3,20 €	Bouillon mit Eierflöckchen *****
	12,00 €	Geschmorte Kaninchenkeule „Großmütterchen Art“ mit feinen Gemüsen dazu Butternudeln *****
	4,20 €	Vanilleeis mit frischen Früchten
Menü IV	3,30 €	Bouillon mit Nudeln *****
	15,00 €	Gemischter Braten „Gärtnerin Art“ von Schwein und Rind(oder Kalb) mit feinen Gemüsen dazu Kartoffelkroketten *****
	4,00 €	Coup Danmark
Menü V	3,20 €	Bouillon mit Leberspätzle *****
	13,80 €	Gefüllte Kalbsbrust „Art des Hauses“ dazu feine Erbsen und Karotten und Petersilienkartoffeln *****
	4,00 €	Pfirsich „Melba“

Menü VI	3,50 €	Bouillon mit Markklößchen *****
	15,80 €	Schweinelendchen „Chasseur“ am Stück gebraten mit Pilzen in Rahmsoße dazu Eierspätzle und feine Gemüse *****
	4,80 €	Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Menü VII	3,20 €	Tomatenrahmsuppe mit Sahnehäubchen *****
	13,80 €	Geschmorte Kalbshaxenscheiben „Osso Bucco“ mit Gemüsejuliennes dazu Mandelrisotto und Blattspinat *****
	4,00 €	„Tiramisu“
Menü VIII	3,20 €	Blumenkohlrahmsuppe *****
	14,50 €	Sauerbraten „Badische Art“ dazu Serviettenknödel und Apfelrotkraut *****
	4,50 €	„Schwarzwaldbecher“
Menü IX	3,50 €	Bouillon „Royal“ mit Eierstich *****
	12,50 €	Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren dazu Kartoffeln und Rote Beete *****
	3,50 €	Vanillecrème mit Himbeermark
Menü X	3,90 €	Badisches Schneckensuppe *****
	8,90	Blattsalate an würziger Vinaigrette mit Streifen von Räucherlachs *****
	27,50 €	Rehrückenfilet „Baden-Baden“ am Stück gebraten mit gefüllter Birne und Waldpilzen dazu Eierspätzle und Rosenkohl *****
	4,80 €	Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

Menü XI	3,60 €	Kartoffelrahmsuppe mit Räucherforelle *****
	13,80 €	Kalbshaxe „Gärtnerin Art“ im Ganzen gebraten dazu Kroketten und feine Gemüse *****
	4,80 €	Apfelbeignets in Zimtzucker mit Vanilleeis
Menü XII	3,50 €	Lauchrahmsuppe mit Schinkenstreifen *****
	8,50 €	Blattsalate an würziger Vinaigrette mit gebratenen Putenbruststreifen *****
	22,50 €	Roastbeef - im Ganzen gebraten- mit Gemüsejuliennes an Knoblauchrahm dazu pommes dauphines und Speckböhnchen *****
	4,50 €	Eismeringue „Fürst Pückler“
Menü XIII	3,50 €	Geflügelrahmsuppe „Königin Art“ *****
	11,50 €	Pochiertes Forellenfilet in Gutedelrahm mit Broccoliröschen und Basmatireis *****
	28,50 €	Kalbslendenmedaillons an Morchelrahmsoße dazu feine Nüdele und bunte Gemüse *****
	5,80 €	Exotische Früchte an Vanilleeis
Menü XIV	3,90 €	Lachsrahmsuppe mit Sahnehäubchen *****
	10,80 €	Blattsalate an würziger Vinaigrette mit Streifen von rosa gebratener Entenbrust *****
	13,80 €	Frische Lachsfiletschnitte „à la Hollandaise“ dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln *****
	6,50 €	Dessertvariation mit verschiedenen Mousës und frischen Früchten *****

Menü XV	3,60 €	Klare Ochsenschwanzsuppe *****
	5,00 €	Feldsalat mit Speckstreifen und Croutons *****
	27,50 €	Rinderfilet „Chateaubriand“ im Ganzen rosa gebraten mit Sauce Béarnaise und Grilltomate dazu Dauphinkartoffeln und feine Gemüse *****
	6,50 €	Dessertvariation mit exotischen Früchten
Menü XVI	3,50 €	Broccolirahmsuppe mit gerösteten Mandeln *****
	11,50 €	Schollenröllchen in Rieslingrahm mit Shimps mit Reistimbal *****
	21,50 €	Kalbsrücken „au four“ im Ganzen gebraten mit Ragout fin und Hollandaise überbacken dazu Kartoffelkroketten und feine Gemüse *****
	4,00 €	Mousse au chocolat
Menü XVII	3,50 €	Bouillon mit Grießklößchen *****
	7,50 €	Wildpastete in Teigkruste mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland *****
	14,50 €	Geschmorte Gänsekeule „à l’orange“ an fruchtiger Orangensoße dazu Maccairekartoffeln und Apfelrotkraut *****
	4,50 €	Zitronensorbet mit Vodka

Liebe Gäste,

Wir hoffen, unsere Menüvorschläge machen Ihnen Appetit.

Sie können jedoch alle Vorschläge nach Ihrem Geschmack abändern,
sprechen Sie mit uns darüber.

Ebenso können Sie mehrere Beilagen auswählen.

Wir berechnen in diesem Fall pro zusätzlicher Beilage 1,00 €/Person