



## Menüvorschläge

Die Zusammenstellung und Abfolge der Gerichte können Sie nach Lust und Laune selber zusammenstellen.

Gerne weisen wir darauf hin, dass alle Hauptgänge in einem Service zubereitet, also in einem Gang serviert werden. Hier erfolgt dennoch ein Nachservice der Beilagen.

Angebote aus unserer aktuellen A-la-carte-Karte können selbstverständlich in Ihr Menü integriert werden.

## Suppen

Badische Flädlesuppe	5,50
Tomatencremesuppe	5,50

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	3,90
Geräucherte Forellenfilets auf einem Salat-Bouquet und Sahnemeerrettich	8,00
Rauchlachs an einer hausgemachten Remoulade	8,50
Ruccolasalat an Himbeerdressing mit Parmaschinken und Parmesan	8,50

## Hauptgänge

Grillbraten vom Schweinehals mit hausgemachtem Kartoffelsalat	15,50
Hähnchenbrustfilet an rotem Curry mit Ananas und Basmatireis	17,50
Gemischter Rinder- und Schweinebraten an einer Rotweinsauce, mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	18,50
Kalbsrahmgulasch mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle	22,50
Gebratene Entenbrust auf einem Gemüse-Bouquet an Orangensauce und gebackenen Kartoffeln	18,50
Filetpfännle „Hiddigeigei“ Duett von Schweine- und Rinderfilet auf hausgemachten Spätzle, frische Champignons und Rahmsauce	28,50
Roastbeef am Stück gebraten „Cafe de Paris“ mit frischem Marktgemüse und Krokette	23,50

## Desserts

Panna cotta	4,50
Gebrannte Creme	4,50
Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet	7,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis	7,50
Gebackene Mandelschnitten mit heißen Kirschen und Vanilleeis	7,50