

Menüvorschläge Herbst /Winter 2026

Vorspeisen

Flädlesuppe mit Schnittlauch
€ 6,50

Kürbissuppe
€ 6,50

Gemischter Salat
€ 6,50

Feldsalat mit gerösteten Kernen
€ 8,50

Gratinierter Ziegenkäse mit Salatbouquet
€ 9,50

Räucherforellenterrine mit Salatbouquet
€ 14,00

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Parmesan und Olivenöl
€ 15,50

Hauptgänge

Badische Kalbsschulter
aus dem Ofen,
mit Rahmsauce Gemüse und Spätzle
€ 26,50

Cordon bleu
mit Bratensauce und Pommes
€ 19,00

Poulardenbrust
im Ofen knusprig gebraten
mit Sauce Supreme und Kartoffelgratin
€ 26,00

Rinderfilet
mit Sauce Bordelaise,
Bohnen
und Kartoffelgratin
€ 36,00

Filetteller
mit Schwein, Rind
und Lamm,
Rahmsauce und Spätzle
€ 29,00

Rinderroulade
mit Apfelrotkraut und Spätzle
€ 28,00

Badisches Ochsenfleisch
mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren,
Rote Bete und Salzkartoffeln
€ 25,00

Oldenburger Bauernente
Entenjus, Apfelrotkraut
und Kartoffel- und Semmelknödel
€ 32,00

Loup de Mer mit Kürbisrisotto
€ 28,00

Mango Gemüsecurry
mit Basmatireis
€ 19,00

Dessert

Apfeltarte Tatin mit Vanilleeis
€ 9,50

Crème brûlée mit Mangosorbet
€ 7,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne
€ 8,50

Buffetvorschlag ab 30 Personen

Gemischtes Salatbuffet
Räucherforellenfilet mit Sahnemeerrettich
Kürbissuppe

Cordon Bleu
Bratensauce
Putenrahmgeschnetztes
mit Spätzle
Kartoffelsalat
Kartoffelgratin
Gemüse

Obstsalat
Tiramisu
Schokobrownie
€ 39,00