

Stellen Sie selbst Ihr Menü zusammen

Salate und Vorspeisen

<input type="checkbox"/> Kleiner Salat mit Sonnenblumen Kernen und weißem Balsamico	€ 4,50
<input type="checkbox"/> Grüne Salatherzen mit Cognac Creme	€ 5,50
<input type="checkbox"/> Sherry - Tomaten und Mozzarella Salat	€ 8,20
<input type="checkbox"/> Mediterran gegrillte Gemüse mit Oliven und Parmesan	€ 8,50
<input type="checkbox"/> Serrano Schinken und Melone	€ 9,80
<input type="checkbox"/> Gegrillte Garnelen an Salatbouquet, Sauce Rouille	€ 12,80
<input type="checkbox"/> Salat mit gegrillten Entenbrustscheiben	€ 12,80
<input type="checkbox"/> Spanferkel Sülze auf Charlottenvinnaigrette mit Kräutersalaten	€ 8,50
<input type="checkbox"/> Vitello Tonnato mit Kapern, Limone und Oliven, Thunfisch Creme	€ 12,90
<input type="checkbox"/> Carpacchio vom Wildlachs mit Garnelen	€ 13,80
<input type="checkbox"/> Cocktail mit Shrimps und Edelfischen	€ 9,50
<input type="checkbox"/> Gemüse - Flan mit Kräutersauce	€ 8,50
<input type="checkbox"/> Asiatischer Reismudelsalat mit BBQ Hühnchen und Mini Frühlingröllchen	€ 11,50
<input type="checkbox"/> Carpacchio vom Angusrind, Ruccula und Parmesanshavings	€ 11,80

Suppen

<input type="checkbox"/> Gemüseschaum mit Kürbiskernen	€ 4,50
<input type="checkbox"/> Brokkoli Süsspchen mit Sahnehäubchen und Mandeln	€ 4,50
<input type="checkbox"/> Minestrone „Parma“	€ 5,50
<input type="checkbox"/> Tomatenschaum mit Basilikum	€ 4,50
<input type="checkbox"/> Kartoffelsüsspchen mit Speck und Croutons	€ 5,50
<input type="checkbox"/> Püriertes Linsensüsspchen mit Balsamiko	€ 4,50
<input type="checkbox"/> Geeiste Gurkensuppe mit Dill	€ 4,90
<input type="checkbox"/> Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	€ 5,20
<input type="checkbox"/> Feines Nudelsüsspchen mit Hühnchen Filets & Gemüsewürfel	€ 5,20
<input type="checkbox"/> Fischsuppe „Marseiller Art“	€ 8,50
<input type="checkbox"/> Thaisüsspchen mit rotem Curry und Hühnerbrust Streifen	€ 6,50

Vom Schwein

() Fleischkäse mit Spiegelei und Röstzwiebeln	€ 8,50
() Schweinebauch gegrillt mit Kräuter und Kümmel	€ 9,50
() Kohlrouladen in Specksauce	€ 10,80
() Kassler Rücken in der Honigkruste	€ 10,80
() Kassler Hals auf Bayrisch Kraut	€ 10,50
() Krustenbraten vom badischen Schwein in Altbier Sauce	€ 12,50
() Hundsrücker Gewürzbraten in Zwiebelsauce	€ 12,90
() Schweinerücken „Normandie“ mit Äpfel und Calvados	€ 15,50
() Schweinebraten „Zigeuner Art“	€ 11,90
() Schweinebraten „Jäger Art“	€ 11,90
() Schweinerücken „Toskana“ mit Zwiebeln, Oliven, Basilikum, Tomaten	€ 14,90
() Schweinerücken mit Champagner-Senf Kruste	€ 14,90
() Schweinerücken mit Tomaten-Mozzarella gratiniert	€ 15,90
() Schweinefilet mit Morchel Sauce	€ 21,90
() Schweinefilet mit Gorgonzola und Äpfel	€ 19,90
() Schweinelendchen „Parma“, mit Schinken Parmesankäse und Tomaten	€ 21,70
() Schweinelendchen „Hawaii“ mit Ananas, Schinken und Käse	€ 19,90

Vom Rind

() Rinderhacksteaks mit Käse und Tomate gratiniert	€ 13,80
() Rinderschmorbraten in Burgundersauce	€ 15,90
() Rinderbraten mit Zwiebeln und Champignons	€ 15,90
() Rheinischer Sauerbraten	€ 17,90
() Rinderhuft mit Senf und Kräuter gratiniert	€ 17,90
() Jungbullenleber mit Sherry Essig	€ 13,80
() Ochsenbrust mit Meerrettich	€ 15,80
() Tafelspitz in roter Paprikasauce	€ 15,80
() Rumpsteak mit Kräutersauce und Paprika	€ 17,90
() Rump Steak « Cafe' de Paris »	€ 18,90
() Entrecote mit Sauce Bernaise	€ 20,50
() Filet vom Rind in Waldpilzsauce	€ 24,80
() Ochsenfilet mit grünem Pfeffer	€ 24,90
() Rinderfilet mit Portwein und Trüffel	€ 26,80

Vom Kalb

() Kalbsroulade in Champagner Senf mit frischen Champignons	€ 16,80
() Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen (oder Steinpilzen nach Saison)	€ 20,80
() Kotelette vom Kalb mit Weißwein und frischen Champignons	€ 19,90
() Kalbsgoulasch mit Paprika und Zwiebeln	€ 15,90
() Kalbsfilet mit Lauch und Trüffel	€ 24,70
() Kalbszunge mit Bries in Schnittlauch Sauce	€ 19,90
() Züricher Kalbsgeschnetzeltes	€ 21,50
() Kalbsfilet unter der Basilikum – Senf Kruste	€ 24,90
() Kalbsfilet mit Morcheln in Sahne	€ 26,80
() Wiener Kalbsschnitzel	€ 19,90
() Kalbsrahmbraten mit Waldpilzen	€ 18,90

Vom Geflügel

() Thailändische Reismudeln mit Curry und Hühnchen	€ 14,90
() Maispouradenbrust mit Champignons und Scharlotten	€ 16,80
() Babarie Entenbrust mit Schwarzen Johannisbeeren	€ 17,80
() Putengoulasch mit Pilzen und grünem Pfeffer	€ 12,90
() Putengeschnetzeltes mit Früchten und Curry	€ 12,90
() Gefülltes Stubenkücken mit Apfel und Rosmarin	€ 14,90
() Putenrollbraten in Weißherbst	€ 14,50
() Entenkeule in Madeira mit Maronen	€ 16,90
() Putenfilet mit getrocknete Tomaten vom Grill mit Kräuterbutter	€ 14,90
() Ente gegrillt in Thymian Jus	€ 17,80

Vom Fisch und Krustentieren

<i>() Filet vom Zander auf Weißwein Buttersauce</i>	<i>€ 19.50</i>
<i>() Saiblings Filet aus dem Ofen mit Kräuter</i>	<i>€ 18.90</i>
<i>() Seeteufel in Pernod</i>	<i>€ 20.90</i>
<i>() Rotzunge im Bierteig</i>	<i>€ 18.90</i>
<i>() ½ Hummer Thermidor</i>	<i>€ 21.90</i>
<i>() Feines Ragout vom Lachs mit Scampis</i>	<i>€ 19.90</i>
<i>() Filet vom Lachs mit Spargel</i>	<i>€ 19.90</i>
<i>() Heilbutt mit Oliven – Basilikum Pesto</i>	<i>€ 18.90</i>
<i>() Filet vom Bodenseefelchen mit Krebschwänzen</i>	<i>€ 19.90</i>
<i>() Filet vom Lachs, Zander und Felchen in Champagner</i>	<i>€ 21.90</i>

Sonstige Spezialitäten

<i>() Filet vom Schwein und Rind mit zweierlei Saucen</i>	<i>€ 19.50</i>
<i>() Kaninchenkeule in Chablis Sauce mit Trauben</i>	<i>€ 18.90</i>
<i>() Straußenfilet in Estragon - Pfefferkruste</i>	<i>€ 19.80</i>
<i>() Wildhasenrücken in der Walnuss Kruste</i>	<i>€ 18.80</i>
<i>() Kaninchenfilet mit Tomaten und Oliven</i>	<i>€ 19.90</i>
<i>() Ragout vom Hirsch in Wacholderrahm</i>	<i>€ 17.90</i>
<i>() Wildhasenkeule geschmort in Bordeaux</i>	<i>€ 17.90</i>
<i>() Reh schnitzel mit Schattenmorellen</i>	<i>€ 19.50</i>
<i>() 2 St. Wachteln gefüllt mit Äpfel und Rosmarin</i>	<i>€ 17.50</i>
<i>() Hirschsteak mit Johannisbeeren</i>	<i>€ 19.50</i>

Gemüse und Beilagen

Zu unseren Hauptgerichten wird jeweils zwei Beilagen gratis serviert.

- Frische Spätzle • Penne Nudeln • Tagliatelle • Spaghetti • Fusili •
- Gemüselasagne • Grüne Nudeln • Kartoffelgratin • Salzkartoffeln •
- Kartoffel Bällchen • Kroketten • Rösti • Macaire Kartoffeln • Herzogin Kartoffeln • Bratkartoffeln • Kartoffelknödel • Semmelknödel
- Kartoffel Püree • Kartoffel-Sellerie Püree •

- Buttergemüse gemischt • Leipziger Allerlei • Bohnen-Speck Bündel •
- Blumenkohl-Brokkoli Gemüse • Karotten „Vichi“ • Blattspinat •
- Wurzelgemüse • Gratinierte Tomaten mit Spinat gefüllt,
- Kohlrabi mit Lauch • Kohlgemüse „Bayrische Art“ • Rotkraut

Desserts

- Kleines Eis mit Sahne 2 Kugeln € 3.50
- Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln € 4.50
- Auswahl von frischen Früchten mit Vanille Eis € 6,50
- Schokomousse mit Himbeergrütze € 5.90
- Straciatella Mousse mit Vanille Birne € 6.90
- Walnuß Eis mit Himbeeren € 6.90
- Creme Brulee € 5.90
- Weißes und braunes Schokomousse mit Früchten € 6.90
- Apfeltart mit Pistazien und Orangen Eis € 6.90

Andere Spezialitäten auf Anfrage!

Wir stellen gerne für Sie individuell ein Menü nach Saison und Ihrem Budget zusammen!