

SUPPEN

Tagessuppe (Fragen Sie uns)	9
Feine Morchelrahmsuppe garniert mit karamellisiertem Maronen-Crumble	12

VORSPEISEN

Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce	15
Carpaccio vom Rind im Kräutermantel mit Parmesanstreifen	19
Gebratener Pulpo nach galizischer Art mit Chorizo und Oliventapenade	22
Karamelisierter Ziegenkäse an Salatbouquet garniert mit gerösteten Walnüssen und Dattelstreifen	18

SALATE

Kleiner grüner Salat mit Salatkernen	8
Kleiner Blatt- und Rohkostsalat mit Salatkernen	10
Kleiner Nüsslisalat mit Speck und Croûtons	14



HAUPTGÄNGE

VOM KALB

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Kartoffelsalat	32
Cordon bleu vom Kalb mit Gemüse der Saison, serviert mit Pommes-frites	34
Zartes Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	32
Geschnetzelte Leber wahlweise sauer oder in Butter mit knusprigem Rösti	32
Riz Casimir - Kalbsgeschnetzeltes in Currysauce im Reising, garniert mit frischen Früchten	32
Rebstockgeschnetzeltes Zarte Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner Cognac-Rahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti	31

VOM RIND

Rosa gebratenes Filet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht, an Sauce Café de Paris serviert mit Pommes-frites	45
Boeuf Stroganoff Feines Filetgulasch vom Rind serviert mit hausgemachten Spätzle	39
Boeuf Bourguignon Rindergulasch in Speck-Burgundersauce mit hausgemachten Serviettenknödel	33



HAUPTGÄNGE

WILD

Rosa gebratener Rehrücken „Baden-Baden“ 49
serviert mit Rotkraut und Maronen,
sautierten Waldpilzen und hausgemachten Spätzle

FISCH

Gegrilltes Lachssteak an Champagner-Sauce, 38
serviert mit Tagliatelle und frischem Blattspinat

Schwarzes Risotto aus Venere-Reis mit 39
gegrillten Garnelen in Knoblauch und Chili

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Spätzle mit Appenzeller Käse und 27
pochierter Weißweinbirne, garniert mit Mandelschmelz
und Röstzwiebeln, serviert in einer Gusseisenpfanne

Hausgemachte Serviettenknödel 28
an einem Ragout aus Edelpilzen

Trüffelpasta -Tagliatelle an cremiger Trüffesauce, 29
garniert mit schwarzem Trüffel



Unsere
WEINEMPFEHLUNG

Wein zum Wild

2019 BLAUER BURGUNDER, trocken
Weingut Brenneisen, Egringen

Reifer, samtiger Spätburgunder mit einer frischen Säure und eingebundenen Tanninen. Auf der Maische vergoren und 18 Monate gereift.

10 € | Glas 0,25 l

2021 SPÄTBURGUNDER, trocken
Weingut Röschard, Haltingen

Kräftiger Spätburgunder aus dem südlichen Zipfel Badens.
Hamoniert sehr gut zu Wildgerichten.

9 € | Glas 0,25 l



Weingut des Monats

2019 Alte Rebe CHARDONNAY, trocken, *Barrique*
Weingut am Schlipf-Schneider, Weil am Rhein

Spürbarer Reduktion, Zündplättchen, Rauch, Mineralik, zart angedeutete Gelbfrucht. Auf Kalk und Lehm gewachsen. Handlese, Spontangärung und Ausbau in traditionellen Barriques. Eindeutiger Lagerwein! falstaff 92+

59 € | Flasche 0,75 l

FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE