



Menü I

Feldsalat mit Speck, Linsen und Kracherlen
an cremigem Dressing

Schweinefilet-Türmchen mit gebratenen
Knödelscheiben, Rahmsoße, Pfifferlinge und wilder Brokkoli

Hausgemachtes weißes Schokoladeneis mit
beschwipsten Zimt-Kirschen und Sahne

Menü Preis = 33,80 Euro

Menü II

Kräftige Rinderbrühe mit badischer Flädle-Einlage

Knusprige Bauernente mit Apfelrotkraut, Maronen und Kartoffelknödel

Hausgemachter Schokoladen-Kuchen vom Blech
Cassis-Sorbet und Sahne

Menü Preis = 39,50 Euro



Menü III

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kracherlen

Hausgemachte Rinderrouladen mit Semmelknödelscheiben,
Burgundersauce, grüner Spargel und knackigem Feldsalat

Lebkuchen-Parfait auf beschwipsten Kirschen

Menü Preis = 37,50 Euro

Menü IV

Gemüserösti mit Räucherlachs und Meerrettichdip
als Vorspeise

Geschmorte Rinderbäckchen,
Burgundersauce, Zuckerschoten, Kürbis-Kartoffelpüree und knackigem Feldsalat

Lauwarme Apfeltarte mit Bourbon Vanille-Eis & Sahne

Menü Preis = 34,50 Euro



Vegetarische Hauptgänge

Manufaktur-Gnocchi mit Rucola-Füllung, Pfifferlingen, Pesto Rosso,
geröstete Pinienkerne und mediterranes Gemüse, Parmesan

Waldpilzragout mit gebackenen Semmelknödel-Scheiben
und knackigem Feldsalat