



Suppen und Vorspeisen

41	Badische Flädlesuppe	7 €
11	Gebackene Champignons mit Kräutersauce, asiatische Soße und Weißbrot	12,50 €
19	Gebackener Ziegenkäse im Schwarzwälder Schinkenmantel mit Oliven, Kirschtomaten und Honig	12 €



Unsere Salate

24	Bunter Salatteller	8 €
<u>Unsere große Bunte Salatplatte wahlweise mit:</u>		
21	golden gebratener Maispoularde	20 €
124	kleinen panierten Schnitzeln	18 €
125	gegrilltem Rumpsteak	29 €



Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Brot.





Gerichte vom Kalb, Rind und Schwein



- | | | | |
|-----|--|------|---|
| 140 | Gegrilltes Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind, mit Kräutercreme, Pommes frites und Gemüse der Saison | 36 € |  |
| 87 | Rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit Kroketten und Marktgemüse | 31 € | |
| 122 | Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti und Salat | 29 € | |
| 120 | Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salatteller | 27 € | |
| 153 | Schweinerückensteak überbacken mit „Café de Paris Butter“ dazu Kroketten und Marktgemüse | 26 € | |
| 110 | Paniertes Schnitzel mit Pommes frites | 19 € | |
| | Cordon Bleu
umlegt mit Gemüse der Saison und Pommes Frites: | | |
| 114 | vom Schwein | 25 € | |
| 115 | vom Kalb | 29 € | |



Gerichte von Fisch, Geflügel und Wild

- | | | | |
|-----|---|------|---|
| 149 | Rosa gebratenes Rehfilet dazu Spätzle, Preiselbeeren, Pilze und Rahmwirsing | 38 € |  |
| 171 | Forelle Müllerin mit Mandelbutter, Kartoffeln und Salat (unsere Schwarzwaldforelle wird vor der Zubereitung frisch geschlachtet) | 24 € |  |
| 199 | Gegrilltes Zanderfilet an Blattspinat, Rieslingschaum und Butternudeln | 27 € | |
| 151 | Golden gebratenes Maispoulardenbrüstchen dazu Kartoffelkroketten und Marktgemüse | 24 € | |

Unsere Klassiker




- | | | | |
|-----|--|------|---|
| 148 | Schweineröllchen (Schweinefilet gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Käse) an kräftiger Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Butterspätzle und Marktgemüse | 25 € | |
| 61 | Siedfleisch vom Vorderwälder- Rind in kräftiger Brühe mit frischer Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Dampfkartoffeln und Salat | 20 € |  |
| 67 | Hackrahmbraten nach Seniors Rezept mit Gemüse, Kartoffelkroketten und Knusperzwiebeln | 20 € | |
| 80 | Hausgemachter Wurstsalat wahlweise mit Käse dazu Pommes Frites | 15 € |  |



Vegetarisch

Thai-Curry

mit Gemüse und Basmatireis:

173	Vegan	19 €	
172	mit Garnelen	28 €	
221	Hausgemachte Käsespätzle mit Salat	20 €	
220	Basilikumnudeln mit frischen Champignons, Kirschtomaten und buntem Salatteller	20 €	

Das Beste kommt bekanntlich zum Schluss

462	Karamellierter Pfannkuchen mit Walnusseis und Schokoladensauce	12 €	
477	Sorbet Becher 3 verschiedene Sorbets mit Früchten	8 €	
460	Hausgemachte Crème Brûlée mit Mangosorbet	13 €	
370	Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,50 €	