

SUPPEN



Lammkraftbrühe
mit Klößchen

Spargelcremesuppe
mit Räucherlachsrochen

Räucherforellencremesuppe
mit Forelleneinlage

Hummercremesuppe
mit Dill und Sahnehäubchen

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE



Bunte Salatvariation
mit Cremé de Balsamico

Sommerliche Salattellervariation
mit gegrillten Riesengarnelen, Aioli und Baguette

Sommerliche Salattellervariation
mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Limetten und Olivenöl mariniert
an Rucola, Pinienkerne und Cocktailtomaten

Französischer Gourmetseller
mit Wildterriner und Cumberland sauce, Waldorfsalat,
Melone mit Parmaschinken, geräuchertes Forellenfilet,
hausgebeizter Lachs, Baguette und Butter

Für die Auskunft über Allergene sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

SCHWEIN & RIND



Besondere Empfehlung der Küche

Für 2 Personen am Tisch tranchiert:

Chateaubriand vom argentinischen Black Angus 400gr
mit Rotweinschalotten, Grillgemüse und Kartoffelgratin

Porterhousesteak vom Kraichgauer Landschwein 500gr
mit Schmorzwiebeln und Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Australisches Black Angus Rumpsteak mit Kräuterbutter
dazu mediterranes Grillgemüse und Süßkartoffelpommes

Argentinisches Black Angus Rinderfilet mit Rotweinschalotten
weißem und grünem Spargel und Kartoffelgratin

Burgunderbraten mit Champignons
dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelbällchen

Filetspitzen Cognac-Pfefferrahmsauce
mit frischen Champignons und Fettuccine

Schwarzwaldschnitzel
(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)
mit Pommes frites und Salat

WILD



Rosa gebratene Reh- und Hirschmedaillons auf jungem Spitzkohl
mit Rotweinschalotten und Schupfnudeln

Wildteller Hubertus mit Waldpilzen
dazu handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich

Jägerschüssel „Förster Art“
hausgemachte Semmelknödel und Preiselbeeren

Für die Auskunft über Allergene sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

FISCH



Forelle „Blau“

mit Dampfkartoffeln, zerlassener Butter und Salat

Forelle Feinschmecker

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln, zerlassener Butter und Salat

Kross gebratenes Zanderfilet auf frischem Blattspinat

Ofentomaten und cremigen Lachnudeln

Badische Hechtklößchen mit Rieslingsauce

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt

auf Fettuccine mit Kräutersauce

VEGETARISCH



Frisches Marktgemüse

mit Kartoffeln, gebratene Austernpilze und Kräutersauce

**Fettuccine mit frischem italienischem Sommertrüffel
und grünem Spargel**

21,

TAGESMENÜ

„Amuse bouche“
kleiner Gruß aus der Küche



Spargelcremesuppe
mit Räucherlachs



Rosa gebratene Reh- und Hirschmedaillons
auf jungem Spitzkohl mit Rotweinschalotten
und Schupfnudeln



FrISChe Erdbeeren
mit Vanilleeis Eierlikör

DESSERT



Dessertempfehlung

Mini Dessert „heiß & kalt“
mit einem Espresso

Hausgemachtes Honigmohneis auf Zimtschaum
mit Cassissee und frischen Früchten

Dessertvariation
„König von Preußen“

Lavakuchen mit flüssigem Kern
mit Chili-Kumquats
(Zubereitungszeit von mind. 15 Minuten)

Mousse au chocolat
mit eingelegten Gewürzorange und Vanillesauce

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne