

Vorspeisen - kalt und warm	€
<i>Rinderbrühe mit Markklößchen und Fadennudeln</i>	4,50
<i>Bruschetta - Knoblauchbrot mit marinierten Tomatenwürfeln</i> <small>veget.</small>	6,00
<i>Gebeizter Graved Lachs mit Meerrettich-Dillcreme</i>	8,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen</i>	11,50
<i>Riesengarnelen mit Kräuter-Knoblauchöl, Baguette</i>	14,00

Fleischgerichte

<i>Kalbsleber geschnetzelt – „sauer“ oder „geröstet“ – in Sauce mit Brätele und buntem Salat</i>	19,50
<i>Schweinlendchen in Morchelrahm, Gemüse, Butterspätzle und buntem Salat</i>	21,50
<i>Wiener Schnitzel - vom Kalb - mit Gemüse, Pommes frites und buntem Salat</i>	25,50
<i>Lammrücken mit Kräuterkruste an Sauce Provençal mediterranem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und buntem Salat</i>	28,50

Fischgerichte

<i>„Badischer Fischteller“ - Salm, Zander und Hechtklößle an Rieslingsauce, Blattspinat, Bandnudeln und Blattsalat</i>	24,50
<i>Gebratenes Zanderfilet an Senf-Dillsauce Blattspinat, Butterkartoffeln und Blattsalat</i>	25,50
<i>Gebratener Seeteufel mit Riesengarnelen an Kräuter-Knoblauch-Sauce, mediterranem Pfannengemüse, Basmatireis und Blattsalat</i>	29,50