

Unsere Aperitif Empfehlung

Winter Spritz

Aperitivo Rosato, Sekt, Zimt, Orangenschale

acht fünfzig

Virgin Gin Tonic meets Grapefruit Honey

Alkoholfreier Gin, Grapefruitsaft, Honig, Botanical Tonic Water

acht fünfzig

Unsere Weinempfehlung

2020er Bio Grauburgunder

0,2 neun

Grauburgunder, QbA trocken

0,1 vier fünfzig

Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim, Kraichgau, Baden

Ein gehaltvoller Wein mit angenehmen Duftaromen, die an Mandeln, grüne Nüsse und an fruchtige Aromen von Birne, Ananas und Zitrusfrüchte erinnern. Der trockene Ausbau im Edelstahltank – 100% spontan vergoren – und die dezente Säure geben dem Grauburgunder seine einzigartige Struktur, Komplexität und Frische, die zusätzlich durch die Bodenbeschaffenheit im Kraichgau (warmer Boden, Lösslehm) verstärkt wird.

2019er Spätburgunder Alte Rebe

0,2 elf

Spätburgunder, QbA trocken

0,1 fünf fünfzig

Weingut Rudolf Zimmerlin GmbH, Bötzingen, Kaiserstuhl, Baden

12 Monate in französischem Barrique-Fässern gereift. Klassische Pinotfrucht, im Duft Kirschen, schwarze Johannisbeeren und ein Hauch Minze. Saftige Beerenfrucht, mit kraftvoller Tannin Struktur.

Genial Regional für zwei

Chateau Briand

doppeltes Rinderfilet

mit Sauce Bernaise, Winterlichem Gemüse
und Gratin Kartoffeln

zweiundsiebzig

Flair-Menü

ab 2 Personen

Rosa Kalbs-Tafelspitz mit Radieschen-Vinaigrette
und Meerrettichcreme

Rinder-Kraftbrühe
mit Käspresknödel und Schnittlauch

„Huhn trifft Mais“
Gebratene Maispoularden-Brust
mit Chorizo-Sud, Rahmkraut und Maiscreme

Badischer Kirschplotzer „mal anders“
Kaffee-Kirschen, Haselnusseis und Salz-Karamell

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

sechsendvierzig
vierzig

Vegetarisches Flair-Menü

ab 2 Personen

Gebackenes Bio-Ei mit Walnuss
mariniertem Grünkohl und Orangenmayonnaise

Topinambur Suppe mit grünem Apfel

Veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch
Cashewkernen und Sesam-Reis

Apfelküchle
mit Vanillesauce und Marzipan-Eis

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

vierzig
vierrunddreißig

Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen	sieben
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Kracherle	zehn
Gebackenes Bio-Ei mit geräucherter Gänsebrust mariniertem Grünkohl und Orangenmayonnaise	zwölf
Rosa Kalbs-Tafelspitz mit Radieschen-Vinaigrette und Meerrettichcreme	zwölf

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Käspresknödel und Schnittlauch	acht
Topinambur Suppe mit geräuchertem Aal und grünem Apfel	zehn

Hauptgänge Fisch

Gebratene Wutachtäler Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

vierundzwanzig

Gebratenes Saiblings-Filet
mit Speckschaum, Birnen, Pack Choi
und Steckrüben-Mus

sechszwanzig

Hauptgänge Fleisch

Sautierte Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
mit Pilzen, Cornichons, Schalotten
Senfsaat und Dinkelspätzle

sechszwanzig

„Zweierlei vom Hirsch“
(Rücken und Ragout)

mit Dörrzwetschgen, Maroni
Rotkraut und Brezel-Knödelschnitte

zweiunddreißig

„Huhn trifft Mais“

Gebratene Maispouarden-Brust
mit Chorizo-Sud, Rahmkraut und Maiscreme

sechszwanzig

Hauptgang vegetarisch / vegan

Gnocchi mit Birnen, schwarzen Walnüssen
Bergkäse und sautiertem Feldsalat einundzwanzig

Veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch
Cashewkernen und Sesam-Reis einundzwanzig



Omas Küche

Klassisches Wiener Schnitzel
vom Kalb mit Pommes Frites vierundzwanzig
Soße auf Wunsch zwei Euro Aufpreis

Königsberger Klopse mit Kapernsauce
buntem Gemüse und Petersilien-Kartoffeln achtzehn

Hausgemachte Hirschbratwürste
mit Zwiebeljus, Rotkraut und Steckrüben-Mus achtzehn

Vesper

Montag bis Donnerstag

Strammer Max

Schinkenbrot mit Käse und zwei Spiegeleier elf

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln
mit Brot elf
mit Bratkartoffeln fünfzehn

Zweierlei Gemüse-Quiche sechzehn
mit Kräuter-Schmand und kleinem Salat

Bunter Gartensalat sechzehn
mit Hausgemachten Maultaschen und Zwiebeljus

Desserts



Apfelküchle mit Vanillesauce und Marzipan-Eis	acht fünfzig
Badischer Kirschplotzer „mal anders“ Kaffee-Kirschen, Haselnusseis und Salz-Karamell	neun fünfzig
Variation hausgemachter Sorbets	acht
Gemischtes Eis mit Sahne	sieben
Kugel Eis <i>(Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)</i>	drei
Kugel hausgemachtes Sorbet	drei