



Nudelsuppe	4,20
Klare Brühe mit Gemüsestreifen	4,20
Flädlesuppe	4,40
Leberspätzlesuppe	4,70
Grießklößchensuppe	4,40
Spargelcremesuppe (je nach Saison)	4,80
Karotten-Ingwercremesuppe	4,80
Lauchcremesuppe 4,80	
Markklößchensuppe mit Eierstich	4,80
Schwäbische Hochzeitssuppe	5,20
Tomatenkraftbrühe mit Grießklößchen	5,40
Badische Schneckensuppe	5,40
Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen	5,40
Fischcremesuppe	5,40
Hummercremesuppe	5,60



Vorspeisen

Beilagensalat nach der Jahreszeit	4,60
Beilagensalat nach der Jahreszeit - senior -	2,80
Feldsalat mit Croutons (je nach Saison)	7,80
Bunter Salatteller mit Putenstreifen	10,20
Blattsalat mit Räucherlachsstreifen	10,20
Schinkenröllchen mit Spargel (je nach Saison)	8,20
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken	9,40
Geflügelsalat mit Ananas	7,40
Rindercarpaccio mit Blattsalaten garniert	10,40
Winzerterrine mit Gemüsesalat	9,20
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich an Waldorfsalat	9,40
Fischterrine an kleinen Apfelsalat mit Rieslinggelee	9,40
Lachstatar mit Kartoffelpuffer	9,40
Fischteller (Shrimps, Räucherforelle und Räucherlachs)	10,20



Warme Vorspeisen

Gebratenes 9,80	Lachsfilet	mit	Kräuterquark
Fischklößchen mit Risotto			9,60
Pochiertes Lachsfilet mit Rieslingssauce und Butternudeln			10,40
Gebratene Riesengarnelen mit Sauce Ajoli und Grilltomate			10,50
Kalbsröllchen mit Blattspinat gefüllt und Butternudeln			10,50
Barbarieentenbrust an Blattsalaten in karamellisierten Balsamico			11,40

Zu den Vorspeisen werden verschiedene Brotsorten gereicht!

Hauptgerichte

Sauerbraten mit Kartoffelklößen, Nudeln und Blattsalaten 15,60



Gemischter Braten (Rind/Schwein) 15,40

Gefüllter Schweinerrücken 15,40

Jägerbraten vom Rind 15,40

Schweinelendchen und Rinderbraten mit Pilzen 16,40

Schweinelendchen und Rinderbraten mit Morchelrahmsauce 17,20

Schweinelendchen mit Pfifferlingen 17,00

Zu diesen Gerichten reichen wir Gemüseplatten, Spätzle, Pommes frites und Kroketten



Gefüllte Schweinelendchen mit Gemüseplatte, Spätzle
und Herzoginkartoffeln 16,20

Gekochtes Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Boullionkartoffeln
und Preiselbeeren 15,60

Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Kartoffelklößen, Spätzle
und Salat 15,40

Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Morchelrahmsauce mit
Gemüseplatte und Kroketten 16,40

Gepökelte Rinderzunge in Madeirasauce mit Nudeln 16,80

Paniertes Schweineschnitzel, Pommes frites und Salat 15,20

Hauptgerichte

Kalbsschulter mit Pfifferlingen, Gemüseplatte, Spätzle und Pommes frites	<u>wird nach Tagespreis berechnet ca.</u>	18,40
Roastbeef "Cafe de Paris", Gemüseplatte und gratinierten Kartoffeln		19,60
Geschmorte Lammkeule mit Kräutern, grünen Bohnen und gratinierten Kartoffeln	<u>wird nach Tagespreis berechnet ca.</u>	18,20
Hirschragout mit Kartoffelkößen, Preiselbeeren, Spätzle und Salat		15,40
Wildschweinkeule mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Kartoffelklößen, Spätzle	<u>wird nach Tagespreis berechnet ca.</u>	17,80

Fischgerichte

Pochiertes Lachsfilet auf Blattspinat an einer Rieslingsauce mit Salzkartoffeln		15,80
Fischklößchen in einer leichten Safransauce mit Gemüsestreifen und Butternudeln		15,20



Gemischtes Eis ohne Sahne	3,90
Gemischtes Eis mit Sahne	4,20
Pfirsich Melba	4,70
Vanille - Eis mit heißen Sauerkirschen und oder Himbeeren und Sahne	5,00
Vanille - Eis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	5,00
Vanille - Eis mit Pfefferkirschen	5,30
Apfelküchle mit Vanille-Eis und Sahne	5,50
Gemischtes Eis mit Obstsalat und Sahne	5,50
Zimtparfait mit heißen Sauerkirschen	5,80
Caramelcreme mit frischen Früchten umlegt	5,50
Kirschwasserparfait mit Sauerkirschen	5,80



Topfencreme an frischen Erdbeeren (alternativ Melonenschiffchen)	5,50
Mouse au Chocolate mit frischen Früchten	6,80
Dessertvariationen (Parfait, Caramelcreme; Mouse und Früchte)	6,80
Zwischensorbet	2,50
Käseteller (4 Sorten) mit Weintrauben und Brot	6,50

Käseauswahl vom Brett

mit verschiedenen Brotsorten, Butter, Weintrauben und Oliven

⇒ Bis 20 Personen	100,00
⇒	
⇒ Bis 30 Personen	150,00
⇒	
⇒ Bis 40 Personen	200,00

Kanne Kaffee zum Käsebrett	10,00
----------------------------	-------

Kaffeegedeck ohne Kuchen	5,00
Kindergedeck	2,80

Das Mitbringen von Speisen und Getränken zum Verzehr an ort und Stelle ist nicht gestattet. Ausnahmen sind Kuchen und Torten für Kaffee und Kuchen. Bitte verzichten Sie hierbei auf das Angebot von Kuchen und Torten, die aus rohen, nicht durchgegartem Eiern hergestellt sind.

Flaschenweine 1 Liter

Müller - Thurgau, trocken	15,10
<hr/>	
Ringsheimer Kaiserberg	
Hauswein	
Gewürztraminer, halbtrocken	15,50
<hr/>	
Ringsheimer Kaiserberg	
Hauswein	
Müller - Thurgau, lieblich	16,90
<hr/>	
Ringsheimer Kaiserberg	
Weingut Weber-Link Ringsheim	
Riesling, trocken	16,90
<hr/>	
Kaiserstühler	
WG Bötzingen	
Weisser Burgunder, trocken	18,00
<hr/>	
Kaiserstühler	
Weingut Weber-Link Ringsheim	
★	
Spätburgunder Rotwein, trocken	16,10
<hr/>	
Ringsheim Kaiserberg	
Hauswein	
Spätburgunder Rotwein, lieblich	17,30
<hr/>	
Ringsheim Kaiserberg	
Weingut Weber-Link Ringsheim	
Spätburgunder Rotwein, trocken	19,20
<hr/>	
Kaiserstühler	
WG Bötzingen	
★	
Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	18,30
<hr/>	
Kaiserstuhl	
WG Bötzingen	
Spätburgunder Weißherbst, trocken	15,50
<hr/>	
Ringsheimer Kaiserberg	
Hauswein	

Menü 1 23,80 Euro

Nudelsuppe

Gefüllter Schweinerücken an einer Rahmsauce mit Spätzle und gratinierten Kartoffeln

Gemischtes Eis mit Sahne

Menü 2 = 26,60 Euro

Flädlesuppe

Schweinelenochen und Rinderschmorbraten in Morchelsauce und Gemüseplatte, Spätzle,

Pommes frites und Kroketten

Vanille - Eis mit heißen Sauerkirschen und oder Himbeeren

Menü 3 = 26,10 Euro

Schwäbische Hochzeitssuppe

Jägerbraten vom Rind mit Gemüseplatte, Spätzle, Pommes frites und Kroketten

Apfelkühle mit Vanille-Eis mit Sahne

Menü 4 = 29,00 Euro

Feldsalat

Hirschragout mit Waldpilzen und Kartoffelklößen und Spätzle

Zimtparfait mit heißen Sauerkirschen

Menü 5 = ca. 34,10 Euro

Blattsalate mit Räucherlachsstreifen

Geschmorte Kalbsschulter mit Pfifferlingen, Gemüseplatte, Herzoginkartoffeln und Spätzle

(wird nach Tagespreis berechnet)

Caramelcreme mit Früchten umlegt

Menü 6 = ca. 34,80 Euro

Gebratene Lachsfilet mit Kräutercreme und Blattsalaten garniert

Lammkeule mit Kräutern, grünen Bohnen und gratinierten Kartoffeln (wird nach Tagespreis berechnet)

Dessertvariationen

Beim Menü 7 bis 11 werden die Gänge auf den Teller serviert.

Menü 7 = 25,40 Euro

Markklößchensuppe mit Eierstich

Rinderbraten "Esterhazy" mit Kartoffelklößen und Nudeln

Kirschwasserbömble

Menü 8 = 41,20 Euro (nur während der Spargelzeit)

Empfehlung der Küche

Spargelcremesuppe

Beilagensalat nach der Jahreszeit

Kalbsschulter an "Cafe de Paris" mit Stangenspargel, Blumenkohl, Karotten

Dauphine Kartoffeln (wird nach Tagespreis berechnet)

Topfencreme an frischen Erdbeeren

Menü 9 = 40,30 Euro

Empfehlung der Küche

Tomatenkraftbrühe mit Grießklößchen

Forellenfilet an Walldorfsalat

Schweinelendchen an einer Morchelrahmsauce, Gemüse umlegt (4Sorten) mit Spätzle

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten



Menü 10 = 51,50 Euro

Empfehlung der Küche

Lauchcremesuppe

Zanderfilet auf Sauerkrautsockel mit Kartoffel

Glasierter Rehkeule mit Waldpilzen, gratinierten Kartoffeln und Dauphine Kartoffeln

(wird nach Tagespreis berechnet)

Dessertvariationen

Menü 11 = 49,60 Euro

Empfehlung der Küche

Carpaccio vom Lachs mit Blattsalaten garniert

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Zwischensorbet

Kalbsmedaillon "Cafe de Paris" umlegt mit Bohnenröllchen, Blumenkohl, Romanesco und

Dauphine Kartoffeln (wird nach Tagespreis berechnet)

Melonenschiffchen an Topfencreme



