

## *Heute empfehlen wir:*

### *Saisonale Gerichte*

*Spargelcremesuppe mit Einlage  
Fünf Euro*

*Portion **Badischer Spargel** ca. 500g  
Neue Kartoffeln und:*

<i>⌘ Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter</i>	<i>Zweiundzwanzig Euro neunzig</i>
<i>⌘ roher oder gekochter Schinken</i>	<i>Sechszwanzig Euro fünfzig</i>
<i>⌘ gedünstetes Lachsmedaillon, Sauce Bernaise</i>	<i>Achtundzwanzig Euro fünfzig</i>



*Unsere Weinempfehlung zum Spargel:*

**Weingut Fischer**

**2018er Cuveé Röderswald**

**Riesling/Gewürztraminer Kabinett**

<i>0,10 l</i>	<i>Zwei Euro vierzig</i>
<i>0,25 l</i>	<i>Vier Euro achtzig</i>
<i>0,75 l Fl.</i>	<i>Vierzehn Euro vierzig</i>

*Alle Speisen sind mit jodiertem Speisesalz zubereitet.*

*\*=Farbstoff, 1=Nitritpökelsalz, 2=Süßstoff*

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unser separate Ordner Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*

## *Suppe*

*Klare Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen*

*Vier Euro zwanzig*

## *Salatteller*

*Gemischter Salatteller, Blattsalate, marinierte Rohkostsalate*

*Vier Euro siebzig*

## *„Teufelsalat“*

*Pikant angemachtes Rindfleisch auf Blattsalaten mit Cocktailsauce<sup>(2)</sup>*

*umlegt mit Rohkostsalaten, dazu Brot und Butter*

*Neun Euro neunzig*

## *Salatteller „Röderswald“*

*Gegrillte Lachswürfel, Cheddar peppers\*,  
eingelegter Schafskäse, Blattsalate, Guacamole*

*Zwölf Euro achtzig*

*Kleine Portion Acht Euro achtzig*

## *Veganes Gericht*

*Pikantes Kichererbsen-Gemüse-Curry,*

*gebackene Zwiebelringe, Basmati Reis*

*Zwölf Euro sechzig*

*Alle Speisen sind mit jodiertem Speisesalz zubereitet.*

*\*=Farbstoff, 1=Nitritpökelsalz, 2=Süßstoff*

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unser separate Ordner  
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*

## ***Fischgerichte***

***Forelle***, der Forellenzucht Richter Baden-Baden  
***blau gedünstet*** oder ***Müllerinart*** gebraten  
zerlassene Butter, gedämpfte Kartoffeln  
Sechzehn Euro sechzig

## ***Fleischgerichte***

***Kalbsrahmbraten*** in feiner Sauce, Gemüseteller, Spätzle vom Brett  
Fünfzehn Euro neunzig

***Badischer Sauerbraten*** in Spätburgunder Rotwein eingelegt,  
Preiselbeeren, hausgemachte Semmelknödel, gemischten Salatteller  
Siebzehn Euro neunzig

## ***Schweinerückensteak***

karamellierte Ananas Scheibe, Emmentalerkäse überbacken,  
Tomatensauce, Kartoffelrösti  
Vierzehn Euro neunzig

***Rumpsteak*** der Argentinischen Topmarke "La Cabana"  
Cognac-Pfefferrahmsauce oder Café de Paris-Butter  
Pommes frites  
Dreiundzwanzig Euro neunzig

*Alle Speisen sind mit jodiertem Speisesalz zubereitet.*

*\*=Farbstoff, 1=Nitritpökelsalz, 2=Süßstoff*

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unser separate Ordner Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*