

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen

Vier Euro

Pikante Karotten-Ingwer-Suppe mit einem Shrimp im Kartoffelmantel

Fünf Euro

Vorspeisen und Salate

Gemischter Salatteller mit frischen Blattsalaten

und marinierten Rohkostsalaten

Vier Euro fünfzig

Frische Blattsalate in Kräutervinaigrette mit

Shrimps im Kartoffelmantel kross gebacken

Sieben Euro sechzig

Große Salatvariation mit marinierten Rohkostsalaten

und frischen Blattsalaten, gegrillter Hähnchenbrust

und hausgemachter Paprika Salsa

Elf Euro fünfzig

Salatteller „Röderswald“

Scampi Spieß vom Grill mit Cheddar peppers,*

ingelegtem Schafskäse auf frischen Blattsalaten und Guacamole

Zwölf Euro fünfzig

Vegetarische Gerichte

Hausgemachtes pikantes Maismehlflädle (glutenfrei)

mit frischer Gemüsefüllung zart überbacken mit Guacamole,

dazu einen gemischten Salatteller

Elf Euro zwanzig

Veganer Gericht

Frisches Champignon-Gemüse Ratatouille mit gegrillten Tofustreifen

in pikanter Grünen Curry-Sauce, dazu Basmati Reis

Elf Euro neunzig

Veganer Dessert: Hausgemachter saftiger Schokoladenkuchen Zwei Euro neunzig

Alle Speisen sind mit jodiertem Speisesalz zubereitet.

**Farbstoff*

Fischgerichte



Schwarzwaldforelle von der Forellenzucht Richter
Baden-Baden **blau gedünstet** oder **Müllerinart** gebraten
mit zerlassener Butter und
gedämpften Kartoffeln

Fünfzehn Euro

auf Wunsch auch mit geriebenem
Meerrettich in Sahne

Sechzehn Euro sechzig

Frisches **Zanderfilet** kross gebraten mit Räucherspeckscheiben
auf Riesling-Sauerkraut, dazu Majorankartoffeln
Sechzehn Euro zwanzig

Fleischgerichte

Lasagne Bolognese nach Art des Küchenchefs mit Mozzarellakäse überbacken
Neun Euro zwanzig

Leicht und fein (lactosefrei)

Gegrillte Hähnchenbrust fein mariniert
in Kräuter-Currysauce mit Kokosmilch verfeinert und Basmati Reis
Zwölf Euro fünfzig

Kleines zartes Kalbstafelspitz

in einer feinen Meerrettich-Senfsauce mit bunten Nudeln
Vierzehn Euro zwanzig

Zartes Schweinerückensteak

mit karamellisierten Ananas Scheiben und Emmentalerkäse überbacken,
dazu pikante Tomatensauce und Kartoffelrösti
Vierzehn Euro zwanzig

Medaillons vom Schweinefilet

in einer feinen Rahmsauce von Badischem Apfelbrandwein,
dazu Spätzle vom Brett
Fünfzehn Euro siebzig

"Unser Hamburger"

Gegrilltes Rindfleisch mit Käse, Guacamole und hausgemachter Paprikasalsa,
dazu Pommes frites
Zehn Euro sechzig

Rumpsteak der Argentinischen Topmarke "La Cabana"
mit feiner Cognac-Pfefferrahmsauce und Pommes frites
Zweiundzwanzig Euro

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

Alle Speisen sind mit jodiertem Speisesalz zubereitet.

*Farbstoff