

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen

Vier Euro

Pikante Karotten-Ingwer-Suppe mit einem Shrimp im Kartoffelmantel

Fünf Euro

Vorspeisen und Salate

Gemischter Salatteller, Blattsalate, marinierte Rohkostsalate

Vier Euro sechzig

Blattsalate in Kräutervinaigrette, Shrimps im Kartoffelmantel

oder

vegetarisch: gebackene Kichererbsenbällchen

Elf Euro achtzig

Kleine Portion Sieben Euro achtzig

Salatteller „Röderswald“

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

Zwölf Euro achtzig

Kleine Portion Acht Euro achtzig

*Große Salatvariation, Rohkostsalate, Blattsalate,
gegrillte Hähnchenbrust, hausgemachte Paprika Salsa*

oder

vegan: gegrillte Sojastreifen

Elf Euro achtzig

Vegetarisches Gericht

*Hausgemachtes Maismehlflädle (glutenfrei)
pikante Gemüsefüllung, zart überbacken, Guacamole,
gemischter Salatteller*

Elf Euro fünfzig

Veganer Gericht

Champignon-Gemüse Ratatouille, gegrillte Tofustreifen

pikante Grüne Curry-Sauce, Basmati Reis

Zwölf Euro

Veganer Dessert: Hausgemachter saftiger Schokoladenkuchen Zwei Euro neunzig

Fischgerichte



Schwarzwaldforelle, Forellenzucht Richter Baden-Baden

blau gedünstet oder Müllerinart gebraten

zerlassene Butter, gedämpfte Kartoffeln

Fünfzehn Euro

geriebener Meerrettich in Sahne

Sechzehn Euro sechzig

Im Ofen gegartes Forellenfilet,

Tomatennudeln in Portwein-Käsesauce, Kirschtomaten

Dreizehn Euro fünfzig

Zanderfilet kross gebraten, Räucherspeckscheiben¹

Riesling-Sauerkraut, Majorankartoffeln

Sechzehn Euro fünfzig

Fleischgerichte

Gegrillte Hähnchenbrust

Kräuter-Currysauce mit Kokosmilch (lactosefrei), Basmati Reis

Zwölf Euro fünfzig

Rumpsteak der Argentinischen Topmarke "La Cabana"

Cognac-Pfefferrahmsauce oder Café de Paris-Butter

Pommes frites

Dreiundzwanzig Euro

Schweinerückensteak

karamellisierte Ananas Scheibe, Emmentalerkäse überbacken,

Tomatensauce, Kartoffelrösti

Vierzehn Euro fünfzig

Lasagne Bolognaise nach Art des Küchenchefs, Mozzarellakäse überbacken

Neun Euro fünfzig

Medaillons vom Schweinefilet

Rahmsauce von Badischem Apfelbrandwein, Spätzle vom Brett

Sechzehn Euro fünfzig

"Unser Hamburger"

Gegrilltes Rindfleisch, Käse, Guacamole, hausgemachte Paprika Salsa, Pommes frites

Zehn Euro sechzig

Kleines zartes Kalbstafelspitz

Meerrettich-Senfsauce, bunte Nudeln

Vierzehn Euro fünfzig

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.