Kalte Vorspeisen

Feldsalat mit Speck und Kracherle	€	8,80
Lauwarmer Salat von geräucherter Schwarzwaldforelle *5	€	14,80
Fischvorspeiseteller mit Räucherlachs, Terrinen vom Edelfisch und gebratenen Gambas *5	€	17,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit frisch gehobeltem Parmesan *5	€	18,70

Erlesene Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Markklöschen	€	7,60
Badisches Schneckensüpple	€	8,80
Schwarzwälder Forellencremesuppe mit Streifen vom geräucherten Lachs	€	8,80
Dialog von Süppchen	€	10,90

Warme Vorspeisen

Gebratenes Kalbsbries an Blattsalat*5	€	14,80
½ Dutzend Weinbergschnecken auf Weißbrot mit Kräuterbutter und Käse überbacken	€	12,80
Jacobsmuscheln auf Rahmlauch	€	18,70
Badisches Forellenklößchen auf Blattspinat	€	14,50

Aus unserer Forellenzucht

1 Forelle blau oder Müllerin Art** mit Dampfkartoffeln und Salat *5	€	24,50
jede weitere Forelle*	€	11,50
Zwei hausgeräucherte Forellenfilets* mit Sahnemeerrettich und Toast *3,5	€	19,50
Forellenfilet in Mandelbutter gebraten* mit Dampfkartoffeln und Salat *5	€	25,50
Trilogie von der Forelle (Forellenklößchen, gebratenes Forellenfilet, Forellenröllchen mit Gambas) * mit Blattspinat und Dampfkartoffeln	€	27,80
Badische Forellenklößchen auf Blattspinat* mit Dampfkartoffeln	€	26,80

* Diese Gerichte sind filiert
** Auf Wunsch filieren wir Ihre Forelle

Edelfische aus Flüssen und Meeren

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Kürbisragout mit Dampfkartoffeln	€	29,80
Variation von Edelfisch an Hummersoße mit Blattspinat und Safranreis	€	33,00
Medaillons vom Lachs an Rieslingsoße mit Tagliatelle und Salatteller	€	32,80
Ragout von Edelfischen im Blätterteigpastetchen mit Salat *5	€	21,50

Vom Kalb

Geschnetzeltes Kalbsfilet mit Pilzen,
Rösti und Salat *5 € 32,00

Medaillons vom Kalbsfilet an Apfel-Calvados-Soße
mit buntem Gemüse und Dauphinkartoffeln € 35,00

Kalbsrückensteak mit Roquefordkäse überbacken
mit Mandelbrokkoli und Dauphinkartoffeln € 33,80

Vom Rind

Schlemmertoast „Badischer Hof“
Rinderfilet mit Salaten umlegt u. Sauce Bernaise *5 € 24,80

Tournedos vom Rinderfilet „Surf and Turf”
mit buntem Gemüse und Dauphinkartoffeln € 37,60

Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet
mit feinem Gemüse u. gratinierten Rahmkartoffeln € 37,60

Filetspitzen „Badischer Hof“
mit hausgemachten Kartoffelkroketten u. Salat *2,5,7 € 32,00

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln oder
frisch geriebenem Meerrettich,
pommes frites und Salat *5 € 32,00

Vom Schwein

Schweinefilet in grüner Pfeffersoße
mit Bohnenröllchen und Kartoffelkroketten € 26,90

Schweinelendchen mit Pilzen (Tellergericht)
mit buntem Gemüse und Macairekartoffeln € 23,90

Schweinelendchen mit Pilzen auf Toast
mit Käse überbacken, Salatgarnitur *€ 21,90*

Geflügel

Rosa gebratene Barbarieentenbrust
an Orangensoße mit buntem Gemüse
und Dauphinkartoffeln *€ 28,70*

Lammgerichte

Rosa gebratenes Lammcarree mit Kräuterkruste
mit Blattspinat und gratinierten Rahmkartoffeln *€ 36,50*

Wildspezialitätenaus heimischer Jagd

Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit Maronen
Preiselbeerbirne, Brokkoli und Spätzle *€ 37,30*

Rehnüsschen mit Pfifferlingen
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller *5* *€ 32,00*

Rehragout
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller *5* *€ 27,60*

Für Zwei Personen

Chateau Briand (doppeltes Rinderfilet) an Sauce Bèarnaise

mit buntem Gemüse und Pommes frites *€ 40,00*

pro Person

Aus Omas Küche

Königinpastete mit buntem Salat *5	€	19,80
Rinderzunge in Madairasoße mit Gemüse und Butternudeln	€	23,90
Geschmortes Ochsenbäckle auf Wurzelgemüse mit Nudeln	€	23,90
Strammer Max „mal anders“ Räucherlachs und Spiegelei auf Brot mit Salatgarnitur	€	18,50

Vegetarisch

Verlorene Eier an Senfsoße Auf Blattspinat mit Dampfkartoffeln	€	12,80
Käsespätzle mit buntem Salatteller *5	€	16,90
Gemüseteller mit hausgemachten Käsenocken	€	17,90

Aus unserer „Salatküche“

Feldsalat mit Rehstreifen und Pfifferlingen *5	€	26,50
Gebackene Forellenstreifen an bunten Salaten mit Remouladensoße *5	€	22,90
Salatteller Neptun * 5		

mit Räucherlachs Fischterrinen und Gambas € 22,90

Bunter Salatteller *5
mit gebratenen Rumpsteakstreifen € 26,50

Feinschmeckerstube Badischer Hof
Oppenau

Planen Sie eine Feier zuhause?

Nutzen Sie unseren bewährten Abholservice.
Ob kaltes Buffet oder warmes Essen
- lassen Sie sich von uns beraten.

Gerne können Sie auch einzelne Komponenten für Ihr Menue bei uns bestellen:

- *frische Forellen*
- *geräucherte Forellenfilets*
- *Fisch- und Fleischterrinen*
- *unser Hausdressing für Ihren Salat*
- *Bratensoße und Rahmsoße*

usw.

Bitte bestellen Sie 2 bis 3 Tage vor .

Alle Preise in der Speisekarte enthalten die gesetzliche Mehrwertssteuer von 7 %.

Zusatzstoffe 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe,
3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt,

6) Süßungsmittel, 7) Phosphat, 8) Chinin

Eine Auflistung der in unseren Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal.