

Kalte Vorspeisen

Bunter Salatteller	€ 5,50
Feldsalat mit Speck und Kracherle	€ 8,50
Fischvorspeiseteller mit Räucherlachs, Terrinen vom Edelfisch und gebratenen Gambas *5	€ 14,80
Carpaccio vom Rinderfilet	€ 15,80

Erlesene Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Markklöschen	€ 6,20
Badisches Schneckensüpple	€ 7,80
Schwarzwälder Forellencremesuppe mit Lachsstreifen	€ 7,80
Kürbiscremesuppe mit gebratener Riesengarnele	€ 8,80
Dialog von Süppchen	€ 9,80

Warme Vorspeisen

Gebratenes Kalbsbries an Feldsalat *5	€ 12,80
½ Dutzend Weinbergschnecken auf Weißbrot mit Kräuterbutter und Käse überbacken	€ 8,80
Jacobsmuscheln auf Rahmlauch	€ 16,80
Badisches Forellenklößchen auf Blattspinat	€ 12,80

Aus unserer Forellenzucht

1 Forelle blau oder Müllerin Art** mit Dampfkartoffeln und Salat *5	€ 19,80
jede weitere Forelle*	€ 8,50
Zwei hausgeräucherte Forellenfilets* mit Sahnemeerrettich und Toast *3,5	€ 15,80
Forellenfilet in Mandelbutter gebraten* mit Dampfkartoffeln und Salat *5	€ 21,50
Trilogie von der Forelle (Forellenkloßchen, gebratenes Forellenfilet, Forellenröllchen mit Gambas) * mit Blattspinat und Kartoffeln	€ 23,50
Badische Forellenkloßchen auf Blattspinat* mit Dampfkartoffeln	€ 21,80

* Diese Gerichte sind filiert

** Auf Wunsch filieren wir Ihre Forelle

Edelfische aus Flüssen und Meeren

Zanderfilet mit Apfel-Meerrettich-Kruste auf Spargelragout, Dampfkartoffeln	€ 26,80
Variation von Edelfisch an Hummersoße mit Blattspinat und Safranreis	€ 27,80
Medaillons vom Lachs an Rieslingsoße mit Tagliatelle und Salatteller *5	€ 26,80
Ragout von Edelfischen im Blätterteigpastetchen mit Salat *5	€ 17,50

Vom Kalb

Geschnetzeltes Kalbsfilet mit Pilzen, Rösti und Salat *5	€ 28,80
Medaillons vom Kalbsfilet an Apfel-Calvados-Soße mit buntem Gemüse und Dauphinkartoffeln	€ 31,50
Kalbsrückensteak mit Shii Take Pilzen Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten	€ 27,80

Vom Rind

Schlemmertost „Badischer Hof“ Rinderfilet mit Salaten umlegt u. Sauce Bernaise *5	€ 20,80
Tournedos vom Rinderfilet „Surf and Turf“ mit gebratenen Riesengarnelen, Macairekartoffeln und Mandelbrokkoli	€ 32,80
Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet mit feinem Gemüse u. gratinierten Rahmkartoffeln	€ 32,80
Filetspitzen „Badischer Hof“ mit hausgemachten Kartoffelkroketten u. Salat *2,5,7	€ 27,80
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln oder frisch geriebenem Meerrettich, pommes frites und Salat *5	€ 28,80

Vom Schwein

Schweinefilet in grüner Pfeffersoße mit Bohnenröllchen und Kartoffelkroketten	€ 22,80
Schweinelenochen mit Pilzen (Tellergericht mit buntem Gemüse und Macairekartoffeln	€ 18,80

Geflügel

Rosa gebratene Barbarieentenbrust
an Orangensoße mit buntem Gemüse
und Dauphinkartoffeln € 25,80

Wildspezialitäten aus heimischer Jagd

Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit Maronen
Preiselbeerbirne und Spätzle € 33,50

Rehnüsschen mit Pfifferlingen
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller *5 € 28,80

Rehragout
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller *5 € 23,80

Für Zwei Personen

Chateau Briand (doppeltes Rinderfilet) an Sauce Bernaise
mit buntem Gemüse und Pommes frites € 36,00
pro Person

Rehrücken „Baden-Baden“
mit Maronen, Preiselbeerbirne,
Spätzle und Salatteller *5 € 36,00
pro Person

Aus Omas Küche

Königinpastete mit buntem Salat *5	€ 17,50
Rinderzunge in Madairasoße mit Gemüse und Butternudeln	€ 18,50
Ochsenbäckle an Wurzelgemüse mit hausgemachten Spätzle	€ 18,50
Strammer Max „mal anders“ Räucherlachs und Spiegelei auf Brot an Feldsalat	€ 14,80

Vegetarisch

Käsespätzle mit buntem Salatteller *5	€ 12,50
Gemüseteller mit hausgemachten Käsenocken	€ 14,50
Verlorene Eier in Senfsoße mit Blattspinat und Dampfkartoffeln	€ 12,50

Aus unserer „Salatküche“

Feldsalat *5 mit gebratenen Rehstreifen und Pfifferlingen	€ 19,80
Gebackene Forellenstreifen an bunten Salaten mit Remouladensoße *5	€ 18,80
Salatteller Neptun *5 mit Räucherlachs Fischterrinen und Gambas	€ 18,80
Bunter Salatteller *5 mit gebratenen Rumpsteakstreifen	€ 23,80