

Apéro

* * *

„Pêcher Mignon“ vom Markgräfler Weinbergpfirsich mit Winzersekt Schloß Entenstein	€ 6,--
„Hugo“ mit frischer Minze & Winzersekt	€ 7,50
Aperol Sprizz	€ 7,50
Pink Grapefruit mit Winzersekt rosé	€ 7,50
Hendricks' Gin Tonic mit Gurkenscheibe	€ 7,50
Lillet Wildberry mit Waldbeeren	€ 7,50
NEWGRONI – „Hard stuff“	
Belsazar VERMOUTH / Hendricks Gin / Suzé / on the rocks	€ 8,50

* * *

pre-Dinner Klassiker:

Belsazar VERMOUTH dry oder rosé	€ 5,50
Campari Soda	€ 6,--
Campari Orange	€ 6,50
Suzè – der Kräuterlikör aus dem Elsass	€ 4,50
Martini bianco oder rosso	€ 4,80
oder ein ... Bière Amer	€ 4,50

Bubbly:

Winzersekt Schloß Entenstein	€ 5,50
Winzersekt Schloß Entenstein rosé	€ 5,50

* * *

Alkoholfrei für die Fahrer:

Traubensecco vom Weingut Engler, alkoholfrei	€ 3,50
„Hugo“ alkoholfrei mit frischer Minze	€ 5,50
Eistee mit frischer Minze aus Beatrice' Garten	€ 3,--

- Vorspeisen -

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeerrahm, Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 11,50
½ Dtzd. Weinbergschnecken im Stielpfännle	€ 11,50
Mildgebeizter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 13,50

- Suppen -

Badische Flädlesuppe	€ 7,50
Rindskraftbrühe mit Markklößchen	€ 7,50

- Fisch & Vegi -

Überbackener Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln	€ 13,50
Hausgemachte Spätzle mit Rahmchampignons und Salatteller	€ 14,50
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	€ 15,50
Hausgemachtes Lauchsoufflé mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	€ 15,50
Hausgemachte Spinatmedaillons mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	€ 16,50
Gemüsevariation „nach Art der schönen Gärtnerin“, Petersilienkartoffeln	€ 17,50

- Hauptgerichte -

Gebratenes Hähnchenbrustfilet an Mango-Curryrahmsauce, mit Butterreis und Salatteller	€ 17,50
Schweinerückensteak mit frischen Rahmchampignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller	€ 17,50
„ Walliser Topf “ (Schweinelendchen mit frischen Champignons und Käse überbacken), Berner Rösti und Salatteller	€ 21,50
Zwiebelrostbraten mit Kartoffelkroketten und Salatteller	€ 22,50
Wiener Schnitzel mit pommes frites und Salatteller	€ 23,50
Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	€ 23,50
Frische, gebratene Kalbsleber an Sauce Madeira, mit Princessböhnchen und pommes dauphines	€ 24,50
Tournedos vom Angus-Rind „ <i>Café de Paris</i> “ mit pommes frites und Gemüsebouquet	€ 26,50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Berner Rösti und Salatteller	€ 27,50
Cordon bleu (vom Kalb) mit feinen Gemüsen und pommes frites	€ 28,50
Entrecôte an Pfefferrahmsauce mit pommes frites und Salatteller	€ 29,50

- Ab 2 Personen -

Chateaubriand - am Tisch tranchiert - mit hausgemachter Sauce Bèarnaise, frischem Marktgemüse und pommes frites	€ 45,- pro Person
---	----------------------

- Dessert -

Geeister Cappuccino	€ 5,50
„ Café Gourmand “ – der Espresso mit dem kleinen Extra	€ 6,50
Heiße Apfelküchle mit Vanilleeis	€ 8,50
Markgräfler Kirschbömble – hausgemachtes Halbgefrorenes mit heißen Schattenmorellen & Schladerer Kirschwasser	€ 9,50