

Fischwoche

- Vorspeisen -

Fischsuppe „Marseiller Art“ mit Knoblauchbrot	9,50
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer & Meerrettich	12,50
Mildgebeizter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Toast	14,50
Blätterteigpastetchen gefüllt mit feinem Ragout von Edelfischen	11,50
Black-Tiger-Garnelen in Olivenöl und Knoblauch gebraten, mit Spinatrahmnudeln	16 Als Hauptgang 31,50

- Süßwasserfische / poisson d'eu douce-

Zu allen Fischgerichten servieren einen **Salatteller** sowie eine Beilage nach Wahl: Petersilienkartoffeln, Reis oder Butternudeln sowie.

Frische Schwarzwaldforelle (Truite) „blau“ oder „Müllerin“	24,50
Zanderfilet (Sandre) in Butter gebraten, mediterranem Gemüse	27,50
Gebratene Eglifilets (Pêrche) „nach Art der schönen Müllerin“	29,50

- Seefische / poisson de mer-

Pochiertes Filet vom arktischen Saibling (Omble Chevalier)	23,50
Steinbeisserfilet (Loup d'atlantique) in Kräuter-Eihülle gebraten	24,50
Dorade „royale“ ganz im Ofen gegart, mit mediterranen Aromen	26,50
Pochiertes Medaillon vom Norweger-Lachs (Saumon), mit Rauchlachsrollchen & Lachskaviar	27,50
Wolfsbarschfilet (Loup de mer) vom Grill, Zitronen-Kräuterbutter	27,50
Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet (Sébaste atlantique), mediterranes Gemüse	27,50
Pochiertes Skreifilet (Winter-Kablejau / Morue) an Rieslingsauce	28,50
Gebratenes Filet vom Seeteufel (Lotte) „provencales“ mit Kräutertomaten	29,50
Fischvariation NEPTUN mit Fenchel und Blattspinat	31,50
Große Fischplatte MARKUSHOF ab 2 Personen	pro Person 39,50

- Suppen -

Kürbiscrèmesuppe	7,50
Badische Flädlesuppe	7,90
Markklößchensuppe	7,90

- knackige Salate & Vegetarisches -

Großer Salatteller	14,50
- mit gebratenem Hühnerbrüstchen „Americaine“	18,50
Hausgemachte Spätzle mit Rahmchampignons und Salatteller	15,90
Frisches Marktgemüse „nach Art der schönen Gärtnerin“ mit Petersilienkartoffeln	17,50

- Hauptgerichte -

Schweinerückensteak mit frischen Rahmchampignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller	18,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet an Mango-Curryrahmsauce, mit Butterreis und Salatteller	19,80
„ Walliser Topf “ (Schweinelendchen mit frischen Champignons und Käse überbacken), Berner Röstli und Salatteller	23,50
Hausgemachter Rehpfeffer „Chasseur“ mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle, und Salatteller	24,50 Tellergericht 21,50
Wiener Schnitzel mit pommes frites und Salatteller	26,50
Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	26,50
Frische, gebratene Kalbsleber an Sauce Madeira, mit Princessböhnchen und pommes dauphines	27,50
Tournedos vom Angus-Rind „Café de Paris“ mit pommes frites und Gemüsebouquet	28,50
Entrecôte an Pfefferrahmsauce mit pommes frites und Salatteller	34,50

- Ab 2 Personen -

Chateaubriand - am Tisch tranchiert - mit hausgemachter Sauce Bèarnaise, frischem Marktgemüse und pommes frites	49,50 pro Person
--	---------------------