

- Suppen & Vorspeisen -

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	7,90
Badische Flädlesuppe	7,90
Markklößchensuppe	7,90
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeerrahm, Sahnemeerrettich, Butter und Toast	12,50
½ Dtzd. Weinbergschnecken im Stielpfännle	12,50
Mildgebeizter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	14,50

- knackige Salate & Vegetarisches -

Großer Salatteller	14,50
- mit gebratenem Hühnerbrüstchen „Americaine“	18,50
- mit in Salbeibutter gebratener Kalbsleber	19,50
Überbackener Blumenk	
ohl mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln	15,50
Hausgemachte Spätzle mit Rahmchampignons und Salatteller	15,90
Frisches Marktgemüse „nach Art der schönen Gärtnerin“ mit Petersilienkartoffeln	17,50
Hausgemachte Spinatmedaillons mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	17,50

- Fisch -

Frische Schwarzwaldforelle „nach Art der schönen Müllerin“ mit Butterkartoffeln und Salatteller	24,50
Gebratenes Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	27,50
Pochiertes Lachsfilet mit Räucherlachs an Rieslingsauce, mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	29,50

- Wildspezialitäten -

Wildhasenrücken an Wildrahmsauce, mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne, Pfifferlingen, , hausgemachten Spätzle und Salatteller	33,50
---	-------

- 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 Rösti und Salatteller	23,50
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
Zwiebelrostbraten mit Kartoffelkroketten und Salatteller	28,80
Tournedos vom Angus-Rind „Café de Paris“ mit pommes frites und Gemüsebouquet	28,50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Berner Rösti und Salatteller	29,50
Cordon bleu (vom Kalb) mit feinen Gemüsen und pommes frites	29,50
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
--	---------------------

- Dessert -

Geeister Cappuccino	6,50
„Café Gourmand“ – der Espresso mit dem kleinen Extra	7,50
Hausgemachtes Mangoparfait mit lauwarmen Himbeeren	8,50
Heiße Apfelküchle mit Vanilleeis	9,50
Markgräfler Kirschbömble – hausgemachtes Halbgefrorenes mit heißen Schattenmorellen & Schladerer Kirschwasser	9,80