

Vorspeisen

*Bunter Salatteller
mit feinem Kräuterdressing* *EURO 5,90*

*Lauwarme Anti Pasti
mit italienischem Schinken, dazu Crissini und Oliven* *EURO 12,50*

*Gebratene Zucchini-scheiben mit Kirschtomaten
und Mozzarellawürfeln an Balsamico* *EURO 12,50*

*Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
an einem Salatbukett und Kartoffelrösti* *EURO 15,50*

Aus der Suppenküche

*Markklößchensuppe
mit Gemüse und Sherry* *EURO 5,40*

*Cremesuppe von der Zucchini
mit geräucherten Lachsstreifen* *EURO 6,50*

*Karottencremesuppe
mit karamellisierten Apfelwürfeln* *EURO 6,50*

Saisonales und Regionales

*Gebratenes Rinderrückensteak
auf geschwenktem Gemüse mit Jus und kleinen Kartoffeln* EURO 21,50

*Gebratenes Zanderfilet mit Weißbrotwürfeln
dazu Kaiserschoten und Rot-Weißer Reis* EURO 18,50

*Kleine Kalbsrückensteaks auf geschwenkten Pilzen
mit Polentacreme* EURO 23,50

Vegetarisch

*Kartoffelrösti mit getrockneten Tomaten,
Zucchini und Mozzarella überbacken
dazu Champignonrahmsoße* EURO 14,50

*Bunte Nudeln mit mediterranem Gemüse
in Pestorahmsoße dazu Parmesan* EURO 14,00

*Frühlingsrollen gefüllt mit gebratenem Reis
und buntem Gemüse an ChilisöÙe* EURO 13,50

Evergreens

*Filetgeschnetzeltes mit kleinem Wurzelgemüse
in Kräuterrahmsoße dazu gebratene Kartoffeln* *EURO 18,50*

*Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Waffelkartoffeln und buntem Salatteller* *EURO 19,80*

*Putenröllchen mit italienischem Schinken und Salbei
an Marsalasoße dazu Paprikagemüse und Bandnudeln* *EURO 18,50*

Aus der feinen Küche

*Medaillons von Schweinefilet und Rinderrücken
auf Rotweinsoße, dazu mediterranes Gemüse
und kleine Kartoffeln* *EURO 23,50*

*Gebackenes Lachsfilet im Orangenmantel
auf Rahmchicorée dazu Petersilienkartoffeln* *EURO 20,50*

*Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Rotweinsoße
dazu Brokkoligemüse und Rahmkartoffeln* *EURO 22,50*

Süße Verführungen & Käse

<i>Windbeutel mit Schokoladenmousse gefüllt auf Vanillesoße mit frischen Früchten</i>	<i>EURO</i>	<i>8,00</i>
<i>Geeiste Mangocreme mit Waldbeersöße an marinierten Früchten</i>	<i>EURO</i>	<i>7,50</i>
<i>Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis</i>	<i>EURO</i>	<i>6,50</i>
<i>Dessertteller Creme, Mousse und Parfait mit Früchten garniert</i>	<i>EURO</i>	<i>9,00</i>
<i>Feiner Rohmilchkäse mit Trauben und Salzgebäck garniert</i>	<i>EURO</i>	<i>9,50</i>

Kaffeespezialitäten

<i>Schümli Kaffee</i>	<i>EURO</i>	<i>2,80</i>
<i>Espresso</i>	<i>EURO</i>	<i>2,60</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>EURO</i>	<i>3,00</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>EURO</i>	<i>3,00</i>
<i>dazu Bergsträßer Edeltresterbrand von der Weinkellerei Rothweiler</i>	<i>EURO</i>	<i>5,40</i>