

# Spargelkarte

**Spargel-Shrimps-Cocktail**  
Toast und Butter € 17,00

**Spargel „Flämisch“** € 27,00  
mit Butter, Ei und Petersilie, neue Kartoffeln oder Flädle

**Badischer Stangenspargel** € 27,00  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
neue Kartoffeln oder Flädle

## Wir empfehlen zu unserem Spargel

**Edelsaftschinken** € 9,00  
**Filet vom Lachs mit Schnittlauchsauce** € 14,00  
**Kalbsrückensteak** € 16,00  
**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** € 16,00  
**Filet vom Rind** € 21,00

## Dessert

**Affogato** € 5,80  
Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis

## Unsere Weinempfehlung

**2021 Cleebronner Michaelsberg** 0,25l € 8,20  
**Rivaner Kabinett**

## Suppen

<b>Kraftbrühe mit Kräuterflädle</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Klare Mockturtlesuppe mit Chesterstange</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Schwäbische Kraftbrühe mit Maultäschchen</b>	<b>8,50 €</b>

## Salate

<b>Kopf- oder Blattsalat</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Salatteller oder Spezialsalat</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Salatplatte</b>	<b>14,50 €</b>

## Vorspeisen

<b>Tafelspitzsülze, Sauce Vinaigrette Brot und Butter</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Shrimps-Cocktail in feiner Cocktailsauce Toast und Butter</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich Toast und Butter</b>	<b>17,00 €</b>

## Spezialitäten

<b>Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln Blattsalate</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Schwäbische Linsenplatte Spätzle vom Brett</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Kalbsherz in Rotweinsauce Semmelknödel</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Lachs vom Rost, Sauce Bearnaise Petersilienkartoffeln, Blattsalate</b>	<b>28,00 €</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Lyoner Kartoffeln, Kopfsalat</b>	<b>28,50 €</b>
<b>Hasenrückenfilet in Burgundersauce Spätzle vom Brett, Preiselbeeren</b>	<b>29,00 €</b>
<b>Kalbsrahmschnitzel Gemüse, Spätzle vom Brett</b>	<b>29,50 €</b>
<b>Ochenschwanzragout in Madeirasauce Spätzle vom Brett, Blattsalate</b>	<b>31,00 €</b>
<b>Rinderfilet „Café de Paris“ Saisonale Gemüse, Pommes frites</b>	<b>42,00 €</b>

## Vesper

<b>Schweizer Wurstsalat</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Rindfleischsalat</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Schottischer Räucherlachs oder Tatar mit Kartoffelpuffer</b>	<b>19,50 €</b>

# MENÜ

*Blattsalate mit Shrimps*

\*\*\*

*Mockturtlesuppe mit Chesterstange*

\*\*\*

*Kalbssteak in Morchelrahm  
Saisonales Gemüse, Spätzle vom Brett*

\*\*\*

*Mousse au Chocolat  
mit Vanilleeis*

63,00 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft  
über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

## Desserts

<b>Affogato</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	<b>5,80 €</b>
<b>Buttermilch Panna Cotta mit Himbeermark</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Coupe „Danmark“</b> Unser Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	<b>11,20 €</b>
<b>Coupe „Royal“</b> Unser Vanilleeis mit flambierten Himbeeren	<b>11,20 €</b>
<b>Dreierlei Sorbets „Royal“</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Dessertplatte „Royal“</b>	<b>14,00 €</b>

## Käse

<b>Brie de Meaux garniert</b> Brot und Butter	<b>14,50 €</b>
--	----------------

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separaten Allergiker karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

<sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>3</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>4</sup> mit Phosphat

**Die Preise enthalten Service und Mehrwertsteuer.**

Gerne bereitet unser Küchenchef folgende Gerichte

für Sie zu

<b>Kalbsrostbraten mit geschmelzten Zwiebeln Spätzle vom Brett, Kopfsalat</b>	<b>28,00 €</b>
<b>Gewiegtes Kalbsteak Karotten, Bohnen, Röstkartoffeln, Café de Paris</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Châteaubriand Saisonale Gemüse, Pommes frites, Café de Paris</b>	<b>für 2 Personen pro Person 42,00 €</b>

Auf Vorbestellung

<b>Tatar vom Rind pikant angemacht Toast und Butter</b>	<b>21,00 €</b>
<b>Seezunge „Müllerin“ aus der Nordsee Petersilienkartoffeln, Blattsalat</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Geschmorte Kalbshaxe „Münchener Art“ Wirsing, Karotten, Semmelknödel</b>	<b>für 2 Personen pro Person 32,00 €</b>
<b>Lammrücken „Provencale“ Bohnen, Kartoffelgratin</b>	<b>für 2 Personen pro Person 36,00 €</b>
<b>Rehrücken „Baden-Baden“ Pflifferlinge, Preiselbeeren, Spätzle vom Brett</b>	<b>für 2 Personen pro Person 41,00 €</b>