

Montag bis Freitag 12.00 Uhr – 14.00 Uhr
Samstag 12.00 Uhr – 18.00 Uhr
Sonntag 14.00 Uhr – 18.00 Uhr
von Samstag, den 10. Dezember bis
Sonntag, den 16. Dezember 2018

Champignonrahmsuppe
oder
unser kleiner gemischter Salat
...und danach wählen Sie einen Hauptgang

Rindergulasch mit Karottengemüse und hausgemachten Spätzle	€ 16,40
Kabeljau in Weißweinsauce mit Broccoli und feinen Nudeln	€ 14,40
Schweinerückensteak auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	€ 13,40
Polentaecken in Kräutersahne und Gemüse	€ 11,40

Diese Preise beinhalten jeweils Suppe oder Salat und einen Hauptgang Ihrer Wahl (Wir reichen die vegetarischen Gerichte gerne am Abend und Sonntagmittag ohne Vorspeise)

MITTAGSKARTE




Aperitif
Pinot Rosé Brut
Weingut Ulmann, Staufen
0,1 l € 5,90


Mephistomenü

MENÜ

Sous vide gegarte Rinderhuft
mit Panna Cotta vom Hokkaido Kürbis
an kleinem Feldsalat und geröstete Walnüsse


Maronensüppchen
mit Wildhasenfilet


Gebratene Tranche von der Goldbrasse
auf Hummersauce
mit Selleriestroh


Tournedo vom Rinderfilet
in Brandy Pfefferrahm
mit grünen Bohnen und Gratin


Eierlikör Mascarponemousse
und Bratapfelparfait auf Lebkuchencrumble

Menü komplett € 59,00 ohne Zwischengericht € 54,00
Weinbegleiter zu jedem Gang € 27,00 zu vier Gängen € 21,90

Gerne haben Sie jederzeit Einsicht in die Karte mit den
Kennzeichnungen der Zusatzstoffe und Allergene.
Wenden Sie sich an unser gut geschultes Servicepersonal.



Aperitif

Sektcocktail

Eingelegte Heidelbeeren mit spritzigem Winzersekt

€ 6,90

Faustmenü

Lachsduett

Terrine & Mousse an Dill Senf Dip
mit winterlichen Blattsalaten



Kürbiscremesüppchen

mit steirischem Kürbiskernöl



Geschmortes Iberico Bäckle

mit Kartoffel-Karottenstampf und Schinchenchip



Kastanienkuchen

mit Cashewkerneis

an winterlich marinierten Orangen

Menü komplett € 47,00 ohne Suppe € 41,00

ohne Vorspeise € 33,00

Weinbegleiter zu jedem Gang € 21,90 zu drei Gängen € 16,00

Auf Wunsch können wir einige Gerichte laktosefrei zubereiten

MENÜ



Kräftige Rinderbouillon mit Brätstrudel		€ 6,90
Kürbiscremesüppchen mit steirischem Kürbiskernöl		€ 7,90
Maronensüppchen mit Wildhasenfilet		€ 9,90
Unser kleiner gemischter Salat fein mariniert		€ 7,50
Sous vide gegarte Rinderhuft mit Panna Cotta vom Hokkaido Kürbis an kleinem Feldsalat und geröstete Walnüsse		€ 15,90
Lachsduett Terrine & Mousse an Dill Senf Dip mit winterlichen Blattsalaten		€ 14,00
Feldsalat in Kürbiskerndressing mit Speck und Kracherle	als Vorspeise	€ 8,50
	als Hauptgang	€ 11,90

VORSPEISEN



Hausgemachte Maultaschen am Stück gebraten auf einem feinen Champignon-Lauch-Ragout	€ 13,90
Gekochte Badische Ochsenbrust in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren dazu Blattspinat und Bouillonkartoffeln	€ 16,90
„Schwabenpfännle“ Medaillon vom Schweinefilet, eine Maultasche und Rostbratwürstle mit Käse überbacken auf Spätzle angerichtet dazu buntes Gemüsebouquet und Rahmsauce	€ 16,90
Jungschweinefilet auf Rosmarinjus mit geschmolzenem Lardo, Rosenkohl und Drillingskartoffeln	€ 19,90
Geschmortes Iberico Bäckle mit Kartoffel- Karottenstampf und Schinkenchip	€ 23,00
Tournedos vom Rinderfilet in Brandy Pfefferrahm mit grünen Bohnen und Gratin	€ 30,00
Rumpsteak vom deutschen Weiderind auf Rotweinschalotten mit gebratenem Gemüse und Kartoffelecken	€ 25,00

HAUPTGERICHTE



Gebratenes Zanderfilet € 24,00
 auf Hummersauce mit Zuckerschoten
 und feinen Nudeln

Gebratenes Filet von der Goldbrasse € 24,00
 auf Gutedelsauce mit Broccoli und Kräuterrisotto

„Klein aber fein“ € 13,90
 Filet vom Wolfsbarsch
 auf Kürbis und Zuckerschoten

Unsere Weinempfehlung zum Fisch:
2014er Staufener Schlossberg
 Weißer Burgunder Edition
 Weingut Wiesler

0,2 l € 9,90

0,7 l € 29,00

**„Die romantische Ecke – ab zwei Personen für
 Sie am Tisch tranchiert“** Entrécôte double am
 Stück gebraten mit zweierlei Saucen und buntem
 Gemüsebouquet p.P. € 28,00

dazu zwei verschiedene Beilagen

Unsere Weinempfehlung zu diesem Gericht:
2013er Sasbacher Limburg
 Spätburgunder, erste Lage
 Weingut Bercher, Burkheim 0,7 l € 48,00



Toskanisches Olivenöl in der
attraktiven Quadriga Flasche

0,2 l € 8,80
0,5 l € 15,50

Hausgemachte Marmelade

verschiedene Sorten

200 g € 4,50

Hochwertiger Sektverschluss

€ 9,90

Maikäfer Flugbenzin – Kräuterlikör

0,2 l € 9,50

„25 historische Gasthäuser in Baden“

Ein Handbuch für Zeitreisende

€ 15,00

Best of Freiburg- ein Streifzug durchs Ländle

€ 58,00

Bücher über und mit Goethe:

Goethe und der Wein

€ 13,40

„Da hab ich mich ja umsonst besoffen ...“

Das Goethe Kochbuch“

Ein Lese- und Kochgenuss wie er im Buche steht

€ 12,40

„Goethes erotische Liebesspeisen“

Ein literarisches Kochbuch mit

aphrodisischen Goethe-Rezepten

€ 13,40

„Was Sie schon immer über Goethe wissen wollten,

bisher aber nicht zu glauben wagten“

€ 9,90

„Liebte Goethe junges Gemüse“

fünfzig freche Fragen, fünfzig offene Antworten

€ 6,40

KLEINE MITBRINGSEL

