Als Aperitif empfehlen wir eisgekühlt	1 Glas Riesling Brut Sekt 1 Glas Haus-Cocktail (Rieslingsekt mit Peach) 1 Glas Malterdinger Winzersekt (Chardonnay Brut)	€ 5, € 5, € 6,
Suppen		
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Kräutern		€ 5,
Badisches Weinsüppchen mit Trauben und Lauch		€ 6,
Spargelcremesüppchen mit Kräutern		€ 6,-
Klare Fischsuppe mit Safranfäden nach Art des Hauses		€ 9,50
Vorspeisen		
Räucherlachs "Arctic Rose" Ein ganz besonderer Lachs wird im traditionellen Reiberauchverfahren mit Hickoryholz geräuchert mit Sahnemeerrettich an bunten Blattsalaten		€ 15,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen und Balsamico an bunten Blattsalaten		€ 15,50
Dreierlei vom Lachs (Lachsschnitte gebraten, Tartar vom Lachs, Räucherlachs "Arctic Rose") an bunten Blattsalaten		€ 15,50
Gartenfrische Blattsalate mit Rucola, Kirschtomate und gebratenen Edelfischen (Filet vom Lachs, Zander und Garnelen)		€ 18,50
Frischer Spar	gel aus Malterdingen	
- und neue Karto <u>f</u>	feln und Sc. Hollandaise	€ 14,50
- und Kratzete		<i>€ 14,50</i>
- und paniertem Schnitzel "Wiener Art" (Schwein)		€ 18,50
- und "Wiener Schnitzel" (Kalb)		€ 22,
- und Lachsfilets	an einer Rieslingsauce	<i>€ 18,50</i>
Kleines Spargelomelette mit Sc. Hollandaise		
Portion Spargel als Beilage zu einem anderen Hauptgericht!		€ 6,

T71	• 1
KIM	ssiker
Mun	SINCI

Wiener Schnitzel (Kalb) mit Rotweinsauce Pommes-Frites und bunter Frühlingssalat	€ 22,50
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit handgeschabten Spätzle bunter Frühlingssalat	€ 22,50
Rückensteak vom Badischen Rind "dry age" in einer Pfefferrahmsoße, handgeschabte Spätzle bunter Frühlingssalat	€ 26,50
Filet vom Angusrind in einer Rotweincassissauce frische Gemüse, handgeschabte Spätzle, bunter Frühlingssalat	€ 32,50
Frisch vom Fischmarkt	
Klare Fischsuppe nach Art des Hauses (große Portion)	€ 14,50
Fischsuppe "asiatische Art" mit Kokosmilch, Wok Gemüse und rotem Curry (große Portion)	€ 14,50
Norweger Lachs in Weißweinsauce auf feinen Nudeln	€ 18,50
Riesengarnelen in Olivenöl gebraten auf Gemüsespaghetti a la "Provencial"	€ 18,50
Fischvariationen von Zander-, Lachs Filet und Riesengarnele in Champagnersauce mit Gemüsejulien und Basmati Reis	€ 24,50

Vesperkarte

Hausmacher Wurstsalat, reichlich garniert mit Bauernbrot oder mit Käse (Elsässer)	
Badisch Dreierlei (Wurstsalat, angemachter Quark, Bratkartoffeln)	€ 14,50
Salate	
Kleiner bunter Salatteller	€ 5,
Putenbruststreifen an bunten Salaten umlegt mit Früchten und Ei	€ 14,50
Bunte Frühlingssalate mit Kirschtomaten umlegt mit gebratenen Streifen vom Rinderrücken	€ 19,50
Toasts	
Strammer Max (Toast, Schinken, Käse und Spiegelei überbacken Salatgarnitur	e) € 12,50
Jägertoast (Toast, Schinken, kl. Schweinesteak, Champignons) mit Käse überbacken, Salatgarnitur	€ 14,50
Herrentoast (Toast, Schinken, kl. Rumpsteak, Zwiebeln, Spiegelei), Salatgarnitur	€ 17,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Bauernbrot	€ 12,
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites, bunter Salatteller	€ 18,50
Rumpsteak rosa gebraten, Zwiebeln, Kräuterbutter mit Bauernbrot	€ 19,50
Schweinelendchen in Calvadosrahmsoße, kleines Gemüsebukett handgeschabte Spätzle, bunter Salatteller	€ 22,50

Dessertkarte

Espresso Affogato (Espresso mit Bourbon Vanille Eis)	
Gemischtes Eis mit Sahne	
Südländische Erdbeeren mit Bourbon Vanille Eis und Sahne	
Heiße Himbeeren mit Bourbon Vanille Eis und Sahne	€ 6,
Coup Dänemark mit Bourbon Vanille Eis und Schokosauce	
Duett von Mousse-au-Chocolate und Panna Cotta mit Maracujasauce im Gläschen	
Kaffeespezialitäten	
Kaffee Creme / Espresso	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,
Milch-Kaffee / oder Latte Macchiato	
Hochprozentiges	
Kirschwasser	€ 4,
Williams Christ	€ 4,
Mirabell	€ 4,
Zibärtle	€ 4,
Marc de Champagne	€ 4,
Sauerkirsch	€ 4,