

## Aperitif

Rieslingsekt Schloss Eberstein <sup>3</sup>	0,1 l	7,00 €
Rose Sekt Schloss Eberstein <sup>3</sup>	0,1 l	8,00 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Sekt, Soda, Orange</i>	0,1 l	7,50 €
Hugo <i>Holundersirup, Sekt, Soda, Limette, Minze</i>	0,1 l	7,50 €
Martini Bianco	0,4 dl	6,00 €
Herbst Birne <i>Ramazotti Rosato, Birnensaft, Ingwer, Zuckersirup</i>	0,2 l	7,50 €
<b><u>Alkoholfrei:</u></b>		
Cherry Driver <i>Kirschsaft, Holundersirup, limetten, Orangensaft, Tonic Wasser.</i>	0,2 l	6,50 €
Ipanema <sup>5</sup> <i>Limetten, Brauner Zucker, Ginger Ale</i>	0,2 l	6,50 €

## SUPPEN & VORSPEISEN

KÜRBISCRÈMESÜPPCHEN   Kernöl   Croutons und Garnele	8,50 €
GESCHMORTER HOKKAIDOKÜRBIS   Büffelmozzarella DOP   Ruccolasalate geröstete Kürbiskerne   alter Balsamico	15,00 €
WINZERSALAT   Trauben   Bergkäse   Rohkost   Croutons	14,00 €
mit karamellisiertem Ziegenkäse	15,00 €
mit gebratenen Pfifferlingen	16,00 €
mit gebratenen Rinderfiletspitzen	17,50 €
PASTRAMICARPACCIO   gebratene Pfifferlinge   Ruccola   Kürbiskernmayonnaise	15,90 €
Hausgemachte MAULTASCHEN   lauwarmer Kartoffelsalat   Zwiebelschmelze	
2 Stück	9,00 €
4 Stück	15,00 €
BEILAGENSALAT   Rohkost   Croutons	4,90 €

*Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei Beilagen-Änderungen  
einen Aufpreis von 50 Cent berechnen.*

## HERZHAFTES

### Spezialitäten vom Metzger Steffen Geiser:

Fleischkäse ODER Schlossbratwurst vom Grill I Schmorsoße I Kartoffelsalat	9,50 €
Wurstalat I Brot I Zwiebel	9,50 €

## HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes RINDERRUMPSTEAK Pfifferlinge I Kartoffelstampf I Röstzwiebeln I Spätburgunderjus	25,00 €
---	---------

### Bernd Wernes Empfehlung – ab 2 Personen

DRY-AGED RINDERRÜCKEN am Knochen	pro Person	39,00 €
mit Bohnengemüse I Kartoffelstampf I Spätburgunderjus		

Saftiges BOEF BOURGIGNON im Spätburgunder geschmort Spätzle I Perlzwiebeln	18,50 €
kleine Portion	15,50 €

EDELFISCHVARIATION I Kürbisrisotto I Estragonschaum I Kürbiskernpesto	22,50 €
kleine Portion	18,00 €

Badisches REHRAGOUT I Preiselbeerbirne I Spätzle I Selleriepüree	19,50 €
kleine Portion	16,00 €

Gebratene KALBSLEBER Jus I Kartoffelmousseline I zweierlei Zwiebel	19,50 €
---	---------

Rose gebratene ENTENBRUST I Bayrisch Kraut I Schupfnudeln und Preiselbeerjus	21,00 €
---	---------

WIENER SCHNITZEL vom Kalb I Kartoffelsalat I Preiselbeeren	20,00 €
--	---------

PFEFFERRAHMSCHNITZEL vom Kalb I abgeschmälzte Spätzle gebratene Pfifferlinge	21,50 €
---	---------

### **Vegetarisch**

Überbackene Käsespätzle mit Salatteller	11,50 €
---	---------

Gebratene Serviettenknödel I Waldpilzrahmsoße I Gartenkräuter	11,50 €
---	---------

## MENÜ

Geschmorter Hokkaidokürbis | Büffelmozzarella DOP | Ruccolasalate  
geröstete Kürbiskerne | alter Balsamico

\*\*\*

Kürbiscrèmesüppchen | Kernöl | Croutons und Garnele

\*\*\*

Rose gebratene Entenbrust | Bayrisch Kraut | Schupfnudeln und  
Preiselbeerjus

\*\*\*

Topfenknödel mit Zwetschgenröster, Vanilleeis und Butterbrösel

3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) 38,00 €  
3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 42,00 €  
4-Gang-Menü 47,00 €

## „BADISCHE HAPPAS“

3 verschiedene badische Köstlichkeiten, serviert in kleinen Töpfchen



Hausgemachte Maultaschen | lauwarmer Kartoffelsalat | Zwiebelschmelze

\*\*\*

KÜRBISCRÈMESÜPPCHEN | Kernöl | Croutons

\*\*\*

Rehragout | Preiselbeerbirne | Spätzle | Selleriepüree

23,00 €

inklusive 1 Glas Spätburgunder\*  
aus dem Weingut Schloss Eberstein

## DESSERT

Dessertüberraschung im Glas		4,20 €
Topfenknödel mit Zwetschgenröster, Vanilleeis und Butterbrösel		8,70 €
Französische Käseauswahl I Feigensenf I Nüsse I Brot		11,50 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	mit Sahne	4,50 €
	ohne Sahne	4,00 €
Eiskaffee		
<i>Vanilleeis, Kaffee und Sahne</i>		4,90 €
Eisschokolade		
<i>Vanille- und Schokoladeneis, kalte Schoki mit Sahne</i>		4,90 €
Riesling „Royal“		
Joghurtsorbet I Sekt I Himbeeren I Minze		5,50 €
„Erdbeertraum“		
Vanilleeis I Erdbeereis I frische Erdbeeren I Sahne		5,50 €
„Schwarzwaldbecher“		
Vanilleeis I Schokoladeneis I Kirschragout mit Kirschwasser I Sahne		5,80 €
„Bananenbecher“		
Vanilleeis I Bananen I Sahne I Schokoraspel		5,40 €

### ***In unserer Vitrine im Gotischen Saal***

Kuchenvariation aus eigener Produktion (bis 17.00 Uhr)

Kirsch-, Käse- und Apfelkuchen	á	3,00 €
Tagestorte		3,50 €

Wenden Sie sich bei Fragen gerne an unser Servicepersonal

#### **Zusatzstoffe – Legende –**

- 1 = Konservierungsstoffe
- 2 = Phosphat
- 3 = Schwefel
- 4 = Chinin
- 5 = Farbstoffe
- 6 = Süßungsmittel
- 7 = Geschmacksverstärker
- 8 = Koffein