

APERITIF

Rieslingsekt Schloss Eberstein ³	0,1 l	6,50 €
Rose Sekt Schloss Eberstein ³	0,1 l	7,50 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Sekt, Soda, Orange</i>	0,1 l	6,50 €
Hugo <i>Holundersirup, Sekt, Soda, Limette, Minze</i>	0,1 l	6,50 €
Martini Bianco	0,4 dl	5,50 €
Lillet Vive <i>Lillet ³, Tonic Water ⁴, Erdbeere, Gurke, Minze</i>	0,2 l	7,50 €
<u>Alkoholfrei:</u>		
Alkoholfreier Rhabarber Cocktail <i>Alkoholfreier Sekt ³, Rhabarbersaft und Minze</i>	0,2 l	5,50 €
Ipanema ⁵ <i>Limetten, Brauner Zucker, Ginger Ale</i>	0,2 l	5,50 €

SUPPEN & VORSPEISEN

Geräucherte Paprikasuppe Speckkracherle Kräuter		8,50 €
Eberstein-Schinken Büffelmozzarella DOP Ruccolasalate geröstete Pinienkerne		12,50 €
Winzersalat Trauben Bergkäse Rohkost Croutons		11,50 €
mit karamellisiertem Ziegenkäse		14,50 €
mit gebratenen Pfifferlingen		15,00 €
mit gebratenen Rinderfiletspitzen		16,90 €
Sommersalat Honigmelone gebratene Gamba Limone		15,90 €
Hausgemachte Maultaschen lauwarmer Kartoffelsalat Zwiebelschmelze		
	2 Stück	8,70 €
	4 Stück	14,90 €
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

Saftiges Rinderrumpsteak I Sommergemüse
kleine Ofenkartoffeln I Spätburgunderjus 23,50 €

Boef Bourignon vom Bauer Weitz aus Reichental
Spätzle I Perlzwiebeln 18,50 €

Edelfischvariation I Basilikumgrauen I Estragonschaum I Karottenpüree 22,50 €
kleine Portion 18,00 €

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

Geschmorte Ochsenbacken I Jus I
Kartoffelmousseline I zweierlei Zwiebel 19,50 €

Rosa gebratenes Staufer Schweinefilet I
Zweierlei Waldpilze I gebratene Serviettenknödel 19,50 €

Vegetarisch

Überbackene Käsespätzle mit Salatteller 11,50 €

Gebratene Serviettenknödel I Waldpilzrahmsoße I Gartenkräuter 11,50 €

MENÜ

Eberstein-Schinken | Büffelmozzarella DOP
Rucolasalate | geröstete Pinienkerne

Geräuchertes Paprikasüppchen
Speckkracherle | Kräuter

Rosa gebratene Schweinelende | Zweierlei Waldpilze
gebratene Serviettenknödel

Feines von Waldbeeren
Joghurt-Panna Cotta | Cassissorbet

3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) 34,00 €
3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 38,00 €
4-Gang-Menü 45,00 €

„BADISCHE HAPPAS“

3 verschiedene badische Köstlichkeiten, serviert in kleinen Töpfchen



Hausgemachte Maultaschen | lauwarmer Kartoffelsalat | Zwiebelschmelze

Geräucherte Paprikasuppe | Speckkracherle | Kräuter

Rehragout | Preiselbeerbirne | Spätzle | Selleriepüree

23,00 €

inklusive 1 Glas Spätburgunder*
aus dem Weingut Schloss Eberstein

DESSERT

Dessertüberraschung im Glas		4,20 €
Feines von Waldbeeren Joghurt-Panna Cotta I Cassissorbet		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 €

Zusatzstoffe – Legende –

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