

## 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 €
Lillet Pomelo` <i>Lillet blanc<sup>3</sup>, Grapefruitsaft, Soda, Minze, Eiswürfel</i>	0,2 l	7,50 €
<b><u>Alkoholfrei:</u></b>		
Orange Light <i>Orangensaft, Alkoholfreier Sekt, Zuckersirup, Minze</i>	0,2 l	6,50 €
Ipanema <sup>5</sup> <i>Limetten, Brauner Zucker, Ginger Ale</i>	0,2 l	6,50 €

## SUPPEN & VORSPEISEN

PAPRIKACRÈMESUPPE   Kräuteröl   Croutons & Chorizowürfel	8,50 €
GESCHMORTE AUBERGINE   Büffelmozzarella DOP   Ruccolasalate geröstete Pinienkerne   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 €
TOMATEN-BROTSALAT   Wassermelone   gebratene Gambas	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 Rindsbratwurst vom Grill | Schmorsoße | Kartoffelsalat 9,50 €

Wurstalat | Brot | Zwiebel 9,50 €

## HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes RINDERRUMPSTEAK

Bohngemüse | Kartoffelstampf | Spätburgunderjus 25,00 €

### Bernd Wernes Empfehlung – ab 2 Personen

DRY-AGED RINDERRÜCKEN am Knochen pro Person 35,00 €

mit Bohngemüse | Kartoffelstampf | Spätburgunderjus

Saftiges BOEF BOURGIGNON im Spätburgunder geschmort

Spätzle | Perlzwiebeln 18,50 €

kleine Portion 15,50 €

EDELFISCHVARIATION | Nudelrisotto | Kirschtomaten | Estragonschaum 22,50 €

kleine Portion 18,00 €

Badisches REHRAGOUT | Preiselbeerbirne | Spätzle | Selleriepüree 19,50 €

kleine Portion 16,00 €

Geschmorte OCHSENBACKE | Jus |

Kartoffelmousseline | zweierlei Zwiebel 19,50 €

WIENER SCHNITZEL vom Kalb | Kartoffelsalat | Preiselbeeren 20,00 €

PFEFFERRAHMSCHNITZEL vom Kalb | abgeschmälzte Spätzle 21,50 €

gebratene Pfifferlinge

### **Vegetarisch**

Überbackene Käsespätzle mit Salatteller 11,50 €

Gebratene Serviettenknödel | Waldpilzrahmsoße | Gartenkräuter 11,50 €

## MENÜ

Geschmorte Aubergine | Büffelmozzarella DOP | Ruccolasalate  
geröstete Pinienkerne | alter Balsamico

\*\*\*

Paprikacrèmesuppe | Kräuteröl | Croutons & Chorizowürfel

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbacke | Jus  
Kartoffelmousseline | zweierlei Zwiebel

\*\*\*

Sauerrahm-Limetten-Mousse mit Kirschen und Joghurteis

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

\*\*\*

Paprikacrèmesuppe | Kräuteröl | Croutons & Chorizowürfel

\*\*\*

Rehragout | Preiselbeerbirne | Spätzle | Selleriepüree

23,00 €

inklusive 1 Glas Spätburgunder\*  
aus dem Weingut Schloss Eberstein

## DESSERT

Dessertüberraschung im Glas		4,20 €
Sauerrahm-Limetten-Mousse mit Kirschen und Joghurteis		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 €
Riesen Windbeutel		
Schwarzwälder Kirsch		4,50 €
Erdbeer, Mandel und Eierlikör		4,50 €

***In unserer Vitrine im Gotischen Saal***  
Kuchenvariation aus eigener Produktion

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