

Typisches aus der Region Baden

specialties from the kitchen of the „locals“

Sämige Badische Kartoffelsuppe mit Speckkracherle 6.00 €
cream of potato soup with spicy Black Forrest sausage

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen - Flädles' Supp 5.50 €
consommé Cèlestine, Fine Consommé with pancake

Laugenserviettenknödel Champignon-Kräutersaitlinge 15.50 €
Knackiges Gemüse und Petersiliensauce
*creation of dumplings with two different mushrooms
selection of vegetables and a parsley sauce*

Gebratene Forelle aus dem Schwarzwald-Forellenhof 19.50 €
kleine Butterkartoffeln und Salatteller
*pan-baked Trout from our Black Forrest Trout Farm
Small boiled potatoes in butter and mixed salad*

Hechtklößchen „Badischer Hof“ mit Hummersauce 24.50 €
dazu Blattspinat und Nudeln
*small dumplings of perch „Badischer Hof“ style
with a lobster-sauce, spinach and fine noodles*

Bitte beachten Sie, dass manche unserer Gerichte Allergene enthalten. Für Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gern!

Please note that some of our dishes contain allergens. For information about required allergens please ask a member of our service staff and we'll be happy to help you!

Vorspeisen und Suppen

starters and soups

Feldsalat im Himbeerdressing mit geräucherter Entenbrust 12.50 €
*lamb's lettuce with a dressing of raspberries
topped with slices of duck-chest*

Riesengarnele und Jacobsmuschel 14.50 €
dazu ein Mousse aus Kürbis und weißen Bohnen
*king-prawn and scallop
served with a mousse of pumpkin and white beans*

Cappuccinocrème vom Muskatkürbis 7.00 €
Kürbiscrèmesuppe mit frischem Muskat und Sahnehaube
cream of pumpkin soup with muscat

Vegetarisch und Fisch

vegetarian and fish

Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen in Rahm , dazu buntes Gemüse 14.50 €
und Parmesan
*Italian gnocci with mushrooms in a creamy sauce, young vegetable
and Parmesan cheese*

Steak vom Muskat-Kürbis auf Gemüselinsen, 14.50 €
dazu eine Rotweibuttersauce⁽¹⁰⁾ und Nusskartoffeln
steak of pumpkin on lentils, buttered red-wine sauce⁽¹⁰⁾ and potatoes

Bitte beachten Sie, dass manche unserer Gerichte Allergene enthalten. Für Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gern!

Please note that some of our dishes contain allergens. For information about required allergens please ask a member of our service staff and we'll be happy to help you!

Filet von der Lachsforelle mit Blattspinat, Butternudeln
und einer Rieslingsauce ⁽¹⁰⁾ 28.50 €

*filet of salmon trout with spinach, homemade noodles
and a sauce of Riesling wine ⁽¹⁰⁾*

Schnitte vom Zander in Mandelbutter gebraten
mit Balsamicolinsen und Petersilienkartoffeln 27.50 €

*filet of pike perch, fried in almond-butter with balsamic lentils
and parsley potatoes*

Fleisch

meat

Gegrillte Perlhuhnbrust auf Tomatenragout mit handgemachten
Kartoffelgnocchi 25.50 €

*grilled guinea fowl on a ragout of tomatoes with
handmade gnocchi's*

Gegrilltes Steak vom neuseeländischen Hirsch mit
einer Cranberry-Sauce, dazu Waldpilze, Kürbisgemüse
und Kartoffelpüree 32.00 €

*grilled Steak of new Zealand deer with a cranberry sauce,
served with forrest mushrooms, pumpkin and mashed potatoes*

Kalbskotelette vom Grill mit pikanter Pfeffersauce, einer Creme aus
Artischocken und Bohnen, dazu Rosmarinkartoffeln 29.50 €

*veal chop from the grill with a pepper sauce, cream of artichokes
and beans, mashed potatoes with pumpkin flavor*

Bitte beachten Sie, dass manche unserer Gerichte Allergene enthalten. Für Informationen über
kennzeichnungspflichtige Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gern!

Please note that some of our dishes contain allergens. For information about required allergens please ask a
member of our service staff and we'll be happy to help you!

Medaillons vom Rind mit Kräutersaitlingen, Fingermöhrrchen 32.50 €
und grünem Spargel, dazu Kartoffelstampf
*filet of beef with mushrooms, baby-carrots and green asparagus,
mashed potatoes*

Dessert

dessert

Schokoladenbombe 5.90 €
Schokoladenmousse auf Biskuit mit Himbeermark
*bomb of chocolate mousse of light chocolate on biscuit,
covered with dark chocolate and mashed raspberries*

Französische Käseauswahl mit Feigensenf, Brot und Butter 12.50 €
*selection of French cheese with mustard of fresh figs
bread and butter*

Vier Stück kleines badisches Feingebäck aus der Vitrine 7.50 €
four pieces of small local cookies out of our vitrine

Apfeltarte mit Vanilleeis 9.50 €
small apple tarte with vanilla ice cream

Bitte beachten Sie, dass manche unserer Gerichte Allergene enthalten. Für Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gern!

Please not that some of our dishes contain allergens. For information about required allergens please ask a member of our service staff and we'll be happy to help you!

1) Konservierungsstoffe	preservative	9) ev. abführende Wirkung	possibly laxative impact
2) Farbstoff	artificial colouring	10) geschwefelt	sweetener sulphides
3) Antioxidationsmittel	anti-oxidation agent	11) Schwärzungsmittel	blackening agent
4) Geschmacksverstärker	taste amplifier	12) gewachst	wax
5) Phosphate	phosphate	13) koffeinhaltig	containing caffeine
6) mit Taurin	with taurine	14) chininhaltig	containing quinine
7) Süßungsmittel	sweetening agent	15) Nitritpökelsalz	nitrite pickled salt
8) enthält eine Phenylalaninquelle	containing a source of phenylalanine		

Bitte beachten Sie, dass manche unserer Gerichte Allergene enthalten. Für Informationen über kennzeichnungspflichtige Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gern!

Please note that some of our dishes contain allergens. For information about required allergens please ask a member of our service staff and we'll be happy to help you!