

Abholzeiten

Montag bis Freitag ab 17 Uhr
Samstag, Sonn- & Feiertag ab 11 Uhr
24.12.2020: 11 - 17 Uhr

Telefon: 07804/681

ERLEICHTERN SIE SICH DAS KOCHEN
nicht nur an den Feiertagen

Thunfischcreme als Brotaufstrich
2,50 Euro / 100 g

Frische Forellen
9,50 Euro / kg

Frisches Forellenfilet
14,50 Euro / kg

**Geräucherte Forellen
(filiert und vakuumverpackt)**
14,50 Euro / kg

**Hausgemachte Forellen- oder
Lachsterrine mit Kräutersoße**
18,00 Euro / Stück

Bratensoße
9,00 Euro / Liter

Rahmsoße
9,80 Euro / Liter

Rieslingsoße zum Fisch
9,80 Euro / Liter

Für Ihren Salat unser Hausdressing
7,50 Euro / Liter

Verschiedene Fonduesoßen
2,50 Euro / 100 g



Genussmomente FÜR ZUHAUSE



Menüauswahl

Auch zu Hause gehört der Genuss zur Lebensfreude.
Verwöhnen Sie sich und Ihre Lieben zu Weihnachten doch einfach einmal
mit unseren hausgemachten Köstlichkeiten.

MENÜ 1

Feldsalat mit Speck
und Kracherle

Geschnetzeltes vom Reh mit
hausgemachten Spätzle

Moccacreme

23,50 Euro

MENÜ 2

Carpaccio vom Rinderfilet

Brokkolicremesuppe

Zanderfilet mit
Apfel- Meerrettich-Kruste,
Rieslingsoße und Dampfkartoffeln

Salat von frischen Früchten

29,80 Euro

MENÜ 3

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
und Maultäschle

Bunter Salatteller

Medaillons vom Kalbsfilet mit
Roqueford überbacken,
Gemüseauswahl und
Macairekartoffeln

Panna Cotta

34,80 Euro

MENÜ 4

Fischvorspeisenteller

Cremesuppe von der
Petersilienwurzel

Medaillons vom Rehrücken
mit Preiselbeerbirne, Maronen und
Spätzle

Walnuss-Krokant-Parfait

35,80 Euro


Selbstverständlich
können Sie auch
den passenden
Wein bei uns
erwerben!

Speisekarte



Beilagensalat
4,50 Euro

Feldsalat mit Speck und Kracherle
7,50 Euro¹⁵

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
und Maultäschle
5,80 Euro

Fischvorspeisenteller mit
Räucherlachs, Terrinen vom Edelfisch
und gebratenen Gambas
12,80 Euro¹⁵

Gebratenes Kalbsbries an Blattsalaten
10,80 Euro¹⁵



Trilogie von der Forelle
(Forellenklößchen auf Blattspinat,
gebratenes Forellenfilet und
Forellenröllchen mit Gambas)
19,80 Euro

Medaillons vom Lachs an Rieslingsoße
mit Tagliatelle und Salatteller
23,80 Euro¹⁵

Königinpastete mit buntem Salat
14,80 Euro¹⁵

Filetspitzen „Badischer Hof“
mit hausgemachten Kartoffelkroketten
und Salat
24,80 Euro^{2, 5, 7}

Schweinefilet in grüner Pfeffersoße mit
Bohnenröllchen und Kartoffelkroketten
19,80 Euro¹⁸

Rosa gebratene Barbarieentenbrust an
Orangensoße mit buntem Gemüse und
Dauphinkartoffeln
22,80 Euro

Rehnüsschen mit Pfifferlingen,
hausgemachten Spätzle und Salatteller
24,80 Euro¹⁵

Gemüseteller mit hausgemachten
Käsenocken
12,50 Euro

Salatteller Neptun
mit Räucherlachs Fischterrinen und
Gambas
15,80 Euro¹⁵

Feldsalat mit gebratenen
Rumpsteakstreifen
19,80 Euro¹⁵

Weitere Gerichte
und unsere
Wochenkarte
finden Sie auf
unserer Homepage.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 5 %.

Zusatzstoffe 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) Süßungsmittel 7) Phosphat, 8) Chinin
Eine Auflistung der in unseren Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal.