

## *Kalte Vorspeisen*

<b><i>Feldsalat mit Speck und Kracherle *5</i></b>	<b>€ 7,50</b>
<b><i>Fischvorspeiseteller mit Räucherlachs, Terrinen vom Edelfisch und gebratenen Gambas *5</i></b>	<b>€ 12,80</b>
<b><i>Carpaccio von kaltgeräucherter Forelle mit Feldsalat *5</i></b>	<b>€ 10,80</b>
<b><i>Carpaccio vom Rinderfilet</i></b>	<b>€ 12,80</b>

## *Erlasene Suppen*

<b><i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Markklöschen</i></b>	<b>€ 5,80</b>
<b><i>Badisches Schneckensüpple</i></b>	<b>€ 6,80</b>
<b><i>Cremesuppe von der Petersilienwurzel</i></b>	<b>€ 6,50</b>
<b><i>Schwarzwälder Forellencremesuppe mit Lachsstreifen</i></b>	<b>€ 6,80</b>
<b><i>Dialog von Süppchen</i></b>	<b>€ 8,80</b>

## *Warme Vorspeisen*

<b><i>Gebratenes Kalbsbries an Blattsalaten *5</i></b>	<b>€ 10,80</b>
<b><i>½ Dutzend Weinbergschnecken auf Weißbrot mit Kräuterbutter und Käse überbacken</i></b>	<b>€ 8,50</b>
<b><i>Jacobsmuscheln auf Rahmlauch</i></b>	<b>€ 13,80</b>
<b><i>Badisches Forellenklobchen auf Blattspinat</i></b>	<b>€ 10,80</b>

## *Aus unserer Forellenzucht*

<b>1 Forelle blau oder Müllerin Art** mit Dampfkartoffeln und Salat *<sub>5</sub></b>	<b>€ 17,80</b>
<b>jede weitere Forelle*</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Zwei hausgeräucherte Forellenfilets* mit Sahnemeerrettich und Toast *<sub>3,5</sub></b>	<b>€ 12,80</b>
<b>Forellenfilet in Mandelbutter gebraten* mit Dampfkartoffeln und Salat *<sub>5</sub></b>	<b>€ 18,50</b>
<b>Trilogie von der Forelle (Forellenklobchen auf Blattspinat, gebratenes Forellenfilet, Forellenrollchen mit Gambas) *</b>	<b>€ 19,80</b>
<b>Badische Forellenklobchen auf Blattspinat* mit Dampfkartoffeln</b>	<b>€ 18,80</b>

---

\* Diese Gerichte sind filiiert

\*\* Auf Wunsch filieren wir Ihre Forelle

## *Edelfische aus Flüssen und Meeren*

<b>Gebratenes Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Alblinsen mit Dampfkartoffeln *<sub>5</sub></b>	<b>€ 19,80</b>
<b>Variation von Edelfisch an Hummersoße mit Blattspinat und Safranreis</b>	<b>€ 24,80</b>
<b>Medaillons vom Lachs an Rieslingsoße mit Tagliatelle und Salatteller *<sub>5</sub></b>	<b>€ 23,80</b>
<b>Ragout von Edelfischen im Blätterteigpastetchen mit Salat *<sub>5</sub></b>	<b>€ 14,80</b>

## *Vom Kalb*

<b><i>Geschnetzeltes Kalbsfilet mit Pilzen, Rösti und Salat *5</i></b>	<b>€ 23,80</b>
<b><i>Medaillons vom Kalbsfilet an Apfel-Calvados-Soße mit buntem Gemüse und Dauphinkartoffeln</i></b>	<b>€ 28,80</b>
<b><i>Königinpastete mit buntem Salat *5</i></b>	<b>€ 14,80</b>

## *Vom Rind*

<b><i>Schlemmertost „Badischer Hof“ Rinderfilet mit Salaten umlegt u. Sauce Bernaise *5</i></b>	<b>€ 17,50</b>
<b><i>Tournedos vom Rinderfilet „Surf and Turf“ mit gebratenen Riesengarnelen, Macairekartoffeln und Mandelbrokkoli</i></b>	<b>€ 28,80</b>
<b><i>Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet mit feinem Gemüse u. gratinierten Rahmkartoffeln</i></b>	<b>€ 28,80</b>
<b><i>Filetspitzen „Badischer Hof“ mit hausgemachten Kartoffelkroketten u. Salat *2,5,7</i></b>	<b>€ 24,80</b>
<b><i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln oder frisch geriebenem Meerrettich, pommes frites und Salat *5</i></b>	<b>€ 25,80</b>

## *Vom Schwein*

<b><i>Schweinefilet in grüner Pfeffersoße mit Bohnenröllchen und Kartoffelkroketten *8</i></b>	<b>€ 19,50</b>
<b><i>Schweinelendchen mit Pilzen(Tellergericht)</i></b>	

**mit buntem Gemüse und Macairekartoffeln € 16,80**

### *Vom Lamm*

**Lammcarree mit Kräuterkruste  
mit Blattspinat und gratinierten Rahmkartoffeln \*6 € 26,50**

### *Geflügel*

**Rosa gebratene Barbarieentenbrust  
an Orangensoße mit Buntem Gemüse  
und Dauphinkartoffeln € 22,80**

**Hähnchenbrust in Currysoße mit Basmatireis € 13,80**

### *Wildspezialitäten aus heimischer Jagd*

**Rehnüsschen mit Pfifferlingen  
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller \*5 € 24,80**

**Rehragout  
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller\*5 € 19,80**

### *Für Zwei Personen*

**Chateau Briand (doppeltes Rinderfilet) an Sauce Bernaise  
mit buntem Gemüse und Pommes frites € 32,00  
pro Person**

**Rehrücken „Baden-Baden“  
mit Maronen und Preiselbeerbirne,**

***Spätzle und Salatteller \*5***

**€ 32,00  
pro Person**

*Vegetarisch*

***Käsespätzle***

***mit buntem Salatteller \*5***

**€ 9,80**

***Gemüseteller mit hausgemachten Käsenocken***

**€ 12,50**

*Aus unserer „Salatküche“*

***Feldsalat \*5***

***mit gebratenen Rehstreifen und Pfifferlingen***

**€ 16,80**

***Gebackene Forellenstreifen***

***an bunten Salaten mit Remouladensoße \*5***

**€ 15,80**

***Salatteller Neptun \*5***

***mit Räucherlachs Fischterrinen und Gambas***

**€ 15,80**

***Feldsalat mit gebratenen Rumpsteakstreifen \*5***

**€ 19,80**

*Kennen Sie schon unseren  
lange erfolgreichen*

## *Partyservice?*

*Lassen Sie sich auch außer Haus  
von uns verwöhnen!*

*Kalte und warme Buffets, warme Menues,  
Grillspezialitäten u. v. m.  
liefern wir Ihnen gerne an.*

*Auf Wunsch bringen wir auch gerne  
die passenden Getränke, Geschirr, Gläser,  
Besteck und das Servicepersonal mit.*

*Mit unserer Erfahrung und unserem Können  
machen wir auch Ihr Fest zu einem Erfolg.*

*Wenn Sie Fragen haben, stehen wir  
Ihnen jederzeit zur Verfügung.*

***Michael und Doris Franz***

*Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7 %.*

*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.***