



Natürlichkeit ist für uns ganz natürlich!

Bei uns steht das Produkt im Vordergrund.

Wir kochen natürlich, authentisch
und unverfälscht, ohne Geschmacksverstärker
und künstliche Zusatzstoffe.

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr
sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten sowie weitere badische Gerichte
von 12.00-14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate/ Johannisbeerdressing	8,00 €
Wassermelone/Dattetomaten/Oregano/Ziegenkäse	12,00 €
Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika/ Kapernäpfel	16,00 €
Thunfisch/ Avocado/ Koriander	16,00 €
Gazpacho/ Flusskrebse	12,00 €
Inkatomaten/Basilikum/ Buratta	13,00 €
Vitello tonnato	16,00 €

Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffel-Gurkensalat	23,00 €
Tagliata vom Simmentaler Entrecote/Waldpilze/ mediterranes Grillgemüse/ Salbei - Kartoffeln	32,00 €
Wolfsbarsch/ Gewürztomaten/ Wildkräutern/ Oliven /Zitrus-Stampf	29,00 €
Kalbssteak/ Gewürzbutter/ Pfifferlinge/ Serviettenknödel	31,00 €
Hausgemachte Spaghettini/Tomate/Fenchel/Oliven	18,00 €

Dessert

Melonensüppchen/ Blaubeeren/Cassissorbet	11,50 €
Aprikosen/ Sauerrahm- Cashew Eis	9,50 €
Schokolade/Passionsfrucht/ Banane	12,00 €
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00 €