



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

| | |
|---|---------|
| Glasierte Baby-Karotten/ Karottencrème/ Jakobsmuschel/ Koriander | 16,00 € |
| Herbstlicher Blattsalat/ Brombeerdressing | 8,00 € |
| Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika | 16,00 € |
| Gazpacho/ Flusskrebse | 12,00 € |
| Burrata/ Mango/ Avocado/ Basilikum/ Koriander | 16,00 € |
| Vitello tonnato | 16,00 € |
| Griechischer Salat/ Humus | 12,50 € |

Hauptgänge

| | |
|--|--------------------------|
| Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffel-Gurkensalat | 23,00 € |
| Rinderfilet/ Sauce Béarnaise/ Limetten-Kapernspinat/ Kräutersaitlinge/ Rosmarinkartoffeln | 32,00 € |
| Wolfsbarsch/ Artischocken / Kartoffelpüree/ Limonenschaum | 29,00 € |
| Kalbssteak/ Bohnen/ geschmorte Tomaten/ Pfifferlinge/ Gnocchis | 31,00 € |
| Hausgemachte Ravioli/ Apfel/ Walnuss/ Feige/ Kürbis | VS 14,50 € HG 21,00 € |

Dessert

| | |
|--|---------|
| Melonensüppchen/ Blaubeeren/Cassis Sorbet | 10,50 € |
| Aprikosen-Zwetschgen Kompott/Zwetschgensorbet/Topfenmousse | 10,50 € |
| Schokolade/Passionsfrucht/ Banane | 12,00 € |
| Affogato (Vanilleeis mit Espresso) | 5,00 € |