



Menü

Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika

Kürbissuppe/ Kardamom/ Koriander/ Chutney/ Garnelen

Herbst-Rehrücken/ Portwein-Feigen/

Spitzkohl/ Kartoffelpüree

Orangen-Ingwer Crème brûlée

3-Gang 53,00

4- Gang 66,00

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

Herbstlicher Blattsalat/ Quinoa/ Feigen/ Apfel/ Chardonnay	9,50 €
Kürbissuppe/ Kardamom/ Koriander/ Chutney/ Garnelen	12,00 €
Pulpo/ Belugalinsen/ Kürbis/ Basilikum	15,00 €
Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika	18,00 €
Herbstlicher Risotto/ Pfifferlinge/ Cranberry/ Trauben	VS 18,00 € HG 24,00 €

Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffelpüree/ Spitzkohl	24,00 €
Lamm/ Erbsencreme/ Blumenkohl Couscous	30,00 €
Rinderfilet/ Sauce Béarnaise/ Limetten-Kapernspinat/ Kräutersaitlinge	34,00 €
Bachsaibling/ Spinatrisotto/ Limonenschaum	28,00 €
Geschmorte Kalbskinbacke/ Kalbsfilet/ Fingerkarotten/ Karottencreme	29,00 €
Herbst-Rehrücken/ Portwein-Feigen/Spitzkohl/ Kartoffelpüree	34,00 €

Dessert

Orangen-Ingwer Crème brûlée	10,50 €
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00 €
Apfelstrudel/ Granatapfelgranita	10,50 €
Hausgemachte Mousse au Chocolat/ Zitrusfrüchte	11,00 €