



## Menü

Hausgebeizter Lachs/ Honig-Senfsauce /Nüsslialat

\*\*\*

Kürbissuppe/ Ingwer/ Koriander / Chutney/ Garnelen

\*\*\*

Rehrücken/ Portwein-Feigen/ Rahmwirsing/Kartoffelpüree

\*\*\*

Mandarinensorbet/ Vodka

3-Gang 56,00 € (mit Lachs)

3-Gang 52,00 (mit Kürbissuppe)

4-Gang 68,00 €

### **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**

Enten-Terrine/ Johannesbeerragout/ Nüsslisalat	12,50 €
Gänseleberterrine/ Selleriesalat/ Gewürztraminer Gelee	22,50 €
Nüsslisalat /Speck / Croutons/Ei	9,80 €
Kürbissuppe/ Ingwer/ Koriander/ Chutney/ Garnelen	12,00 €
Hausgebeizter Lachs/ Honig-Senfsauce /Nüsslisalat	16,50 €
Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika	18,00 €
Risotto/ Waldpilze/ konfierte Tomaten	VS 18,00 € HG 24,00 €

### **Hauptgänge**

Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffelpüree/ Rahmwirsing	24,00 €
Rinderfilet/ Pastinakencrème/ Artischocken-Barigoule	34,00 €
Wolfsbarsch/ Spinat-Risotto/ Safranschaum	32,00 €
Rehrücken/ Portwein-Feigen/ Rahmwirsing/ Kartoffelpüree	34,00 €
Rehragout/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	26,00 €
Rehschnitzel/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	29,50 €

### **Dessert**

Orangen-Ingwer Crème brûlée/Mandarinensorbet	10,50 €
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00 €
Käseteller aus dem Münstertal	12,50 €
Mandarinensorbet/ Vodka	8,50 €
Zimtblütenparfait/ Vermicelles á la Krone	11,00 €