

## Menü

Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème /Gurkenrelish

\*\*\*

Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini

\*\*\*

Rehrücken/ Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet

3-Gang 58,00 € (mit Lachs)

3-Gang 54,00 € (mit Pastinakensuppe)

4-Gang 68,00 €

## LA VIE EN ROSE

**Nach den Themen »Spargel« und »ART« setzen wir im Januar unsere  
Kulinarik-Reihe #foodporn fort.**

**Diesmal: »Brasserie la Couronne«.**

**Vom 18. Januar bis 9. Februar 2019 interpretieren unsere Köche französische  
Klassiker wie Moules Frites, Huitres fine de claire oder Coq au Vin.**

**Mit Champagner, Pastis und Chansons von Edith Piaf, Jaques Brel oder Yves  
Montand empfangen wir unsere Gäste im Livingroom**

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

Gänseleberterrinen/ Selleriesalat/ Gewürztraminer Gelee/ Brioche	22,50 €
Nüsslisalat / Speck/ Croutons/ Ei	9,80 €
Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini	12,00 €
Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème / Gurkenrelish	16,50 €
Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika	18,00 €
Risotto/ Radiccio/ Gorgonzola/ dunkler Balsamico	VS 16,00 € HG 22,00 €

## Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffelpüree/ Rahmwirsing	24,00 €
Rinderfilet/ Pastinakencreme/ Artischocken	34,00 €
Wolfsbarsch/ Mediterranes Gemüse/ Pilzespuma/ Parmesanrisotto	32,00 €
Ganze Seezunge meunière/ Spinat/ Salzkartoffeln	36,00 €
Kalbsrücken/ Morchelrahmsoufflé/ Spinat/ Spätzle	34,00 €
Rehrücken/Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree	36,00 €
Rehschnitzel/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	29,50 €
Rehragout/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	26,00 €

## Dessert

Lebkuchen creme brulée/ Vanilleeis	11,00 €
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00 €
Mandarinensorbet/ Markgräfler Gin	8,50 €
Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet	11,00 €

## Menü

Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème /Gurkenrelish

\*\*\*

Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini

\*\*\*

Rehrücken/ Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet

3-Gang 58,00 € (mit Lachs)

3-Gang 54,00 € (mit Pastinakensuppe)

4-Gang 68,00 €

## LA VIE EN ROSE

**Nach den Themen »Spargel« und »ART« setzen wir im Januar unsere Kulinarik-Reihe #foodporn fort.**

**Diesmal: »Brasserie la Couronne«.**

**Vom 18. Januar bis 9. Februar 2019 interpretieren unsere Köche französische Klassiker wie Moules Frites, Huitres fine de claire oder Coq au Vin.**

**Mit Champagner, Pastis und Chansons von Edith Piaf, Jaques Brel oder Yves Montand empfangen wir unsere Gäste im Livingroom**

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

Gänseleberterrinen/ Selleriesalat/ Gewürztraminer Gelee/ Brioche	22,50 €
Nüsslisalat / Speck/ Croutons/ Ei	9,80 €
Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini	12,00 €
Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème / Gurkenrelish	16,50 €
Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika	18,00 €
Risotto/ Radiccio/ Gorgonzola/ dunkler Balsamico	VS 16,00 € HG 22,00 €

## Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffelpüree/ Rahmwirsing	24,00 €
Rinderfilet/ Pastinakencreme/ Artischocken	34,00 €
Wolfsbarsch/ Mediterranes Gemüse/ Pilzespuma/ Parmesanrisotto	32,00 €
Ganze Seezunge meunière/ Spinat/ Salzkartoffeln	36,00 €
Kalbsrücken/ Morchelrahmsoufflé/ Spinat/ Spätzle	34,00 €
Rehrücken/Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree	36,00 €
Rehschnitzel/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	29,50 €
Rehragout/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	26,00 €

## Dessert

Lebkuchen creme brulée/ Vanilleeis	11,00 €
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00 €
Mandarinensorbet/ Markgräfler Gin	8,50 €
Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet	11,00 €

## Menü

Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème /Gurkenrelish

\*\*\*

Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini

\*\*\*

Rehrücken/ Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet

3-Gang 58,00 € (mit Lachs)

3-Gang 54,00 € (mit Pastinakensuppe)

4-Gang 68,00 €

## LA VIE EN ROSE

**Nach den Themen »Spargel« und »ART« setzen wir im Januar unsere  
Kulinarik-Reihe #foodporn fort.**

**Diesmal: »Brasserie la Couronne«.**

**Vom 18. Januar bis 9. Februar 2019 interpretieren unsere Köche französische  
Klassiker wie Moules Frites, Huitres fine de claire oder Coq au Vin.**

**Mit Champagner, Pastis und Chansons von Edith Piaf, Jaques Brel oder Yves  
Montand empfangen wir unsere Gäste im Livingroom**

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

Gänseleberterrinen/ Selleriesalat/ Gewürztraminer Gelee/ Brioche	22,50 €
Nüsslisalat / Speck/ Croutons/ Ei	9,80 €
Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini	12,00 €
Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème / Gurkenrelish	16,50 €
Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika	18,00 €
Risotto/ Radiccio/ Gorgonzola/ dunkler Balsamico	VS 16,00 € HG 22,00 €

## Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffelpüree/ Rahmwirsing	24,00 €
Rinderfilet/ Pastinakencreme/ Artischocken	34,00 €
Wolfsbarsch/ Mediterranes Gemüse/ Pilzespuma/ Parmesanrisotto	32,00 €
Ganze Seezunge meunière/ Spinat/ Salzkartoffeln	36,00 €
Kalbsrücken/ Morchelrahmsoufflé/ Spinat/ Spätzle	34,00 €
Rehrücken/Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree	36,00 €
Rehschnitzel/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	29,50 €
Rehragout/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	26,00 €

## Dessert

Lebkuchen creme brulée/ Vanilleeis	11,00 €
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00 €
Mandarinensorbet/ Markgräfler Gin	8,50 €
Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet	11,00 €

## Menü

Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème /Gurkenrelish

\*\*\*

Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini

\*\*\*

Rehrücken/ Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet

3-Gang 58,00 € (mit Lachs)

3-Gang 54,00 € (mit Pastinakensuppe)

4-Gang 68,00 €

## LA VIE EN ROSE

**Nach den Themen »Spargel« und »ART« setzen wir im Januar unsere Kulinarik-Reihe #foodporn fort.**

**Diesmal: »Brasserie la Couronne«.**

**Vom 18. Januar bis 9. Februar 2019 interpretieren unsere Köche französische Klassiker wie Moules Frites, Huitres fine de claire oder Coq au Vin.**

**Mit Champagner, Pastis und Chansons von Edith Piaf, Jaques Brel oder Yves Montand empfangen wir unsere Gäste im Livingroom**

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

Gänseleberterrinen/ Selleriesalat/ Gewürztraminer Gelee/ Brioche	22,50 €
Nüsslisalat / Speck/ Croutons/ Ei	9,80 €
Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini	12,00 €
Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème / Gurkenrelish	16,50 €
Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika	18,00 €
Risotto/ Radiccio/ Gorgonzola/ dunkler Balsamico	VS 16,00 € HG 22,00 €

## Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffelpüree/ Rahmwirsing	24,00 €
Rinderfilet/ Pastinakencreme/ Artischocken	34,00 €
Wolfsbarsch/ Mediterranes Gemüse/ Pilzespuma/ Parmesanrisotto	32,00 €
Ganze Seezunge meunière/ Spinat/ Salzkartoffeln	36,00 €
Kalbsrücken/ Morchelrahmsoufflé/ Spinat/ Spätzle	34,00 €
Rehrücken/Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree	36,00 €
Rehschnitzel/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	29,50 €
Rehragout/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	26,00 €

## Dessert

Lebkuchen creme brulée/ Vanilleeis	11,00 €
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00 €
Mandarinensorbet/ Markgräfler Gin	8,50 €
Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet	11,00 €



## Menü

Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème /Gurkenrelish

\*\*\*

Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini

\*\*\*

Rehrücken/ Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet

3-Gang 58,00 € (mit Lachs)

3-Gang 54,00 € (mit Pastinakensuppe)

4-Gang 68,00 €

## LA VIE EN ROSE

**Nach den Themen »Spargel« und »ART« setzen wir im Januar unsere Kulinarik-Reihe #foodporn fort.**

**Diesmal: »Brasserie la Couronne«.**

**Vom 18. Januar bis 9. Februar 2019 interpretieren unsere Köche französische Klassiker wie Moules Frites, Huitres fine de claire oder Coq au Vin.**

**Mit Champagner, Pastis und Chansons von Edith Piaf, Jaques Brel oder Yves Montand empfangen wir unsere Gäste im Livingroom**

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

Gänseleberterrinen/ Selleriesalat/ Gewürztraminer Gelee/ Brioche	22,50 €
Nüsslisalat / Speck/ Croutons/ Ei	9,80 €
Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini	12,00 €
Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème / Gurkenrelish	16,50 €
Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika	18,00 €
Risotto/ Radiccio/ Gorgonzola/ dunkler Balsamico	VS 16,00 € HG 22,00 €

## Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffelpüree/ Rahmwirsing	24,00 €
Rinderfilet/ Pastinakencreme/ Artischocken	34,00 €
Wolfsbarsch/ Mediterranes Gemüse/ Pilzespuma/ Parmesanrisotto	32,00 €
Ganze Seezunge meunière/ Spinat/ Salzkartoffeln	36,00 €
Kalbsrücken/ Morchelrahmsoufflé/ Spinat/ Spätzle	34,00 €
Rehrücken/Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree	36,00 €
Rehschnitzel/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	29,50 €
Rehragout/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	26,00 €

## Dessert

Lebkuchen creme brulée/ Vanilleeis	11,00 €
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00 €
Mandarinensorbet/ Markgräfler Gin	8,50 €
Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet	11,00 €

## Menü

Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème /Gurkenrelish

\*\*\*

Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini

\*\*\*

Rehrücken/ Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet

3-Gang 58,00 € (mit Lachs)

3-Gang 54,00 € (mit Pastinakensuppe)

4-Gang 68,00 €

## LA VIE EN ROSE

**Nach den Themen »Spargel« und »ART« setzen wir im Januar unsere Kulinarik-Reihe #foodporn fort.**

**Diesmal: »Brasserie la Couronne«.**

**Vom 18. Januar bis 9. Februar 2019 interpretieren unsere Köche französische Klassiker wie Moules Frites, Huitres fine de claire oder Coq au Vin.**

**Mit Champagner, Pastis und Chansons von Edith Piaf, Jaques Brel oder Yves Montand empfangen wir unsere Gäste im Livingroom**

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

Gänseleberterrinen/ Selleriesalat/ Gewürztraminer Gelee/ Brioche	22,50 €
Nüsslisalat / Speck/ Croutons/ Ei	9,80 €
Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini	12,00 €
Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème / Gurkenrelish	16,50 €
Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika	18,00 €
Risotto/ Radiccio/ Gorgonzola/ dunkler Balsamico	VS 16,00 € HG 22,00 €

## Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffelpüree/ Rahmwirsing	24,00 €
Rinderfilet/ Pastinakencreme/ Artischocken	34,00 €
Wolfsbarsch/ Mediterranes Gemüse/ Pilzespuma/ Parmesanrisotto	32,00 €
Ganze Seezunge meunière/ Spinat/ Salzkartoffeln	36,00 €
Kalbsrücken/ Morchelrahmsoufflé/ Spinat/ Spätzle	34,00 €
Rehrücken/Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree	36,00 €
Rehschnitzel/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	29,50 €
Rehragout/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	26,00 €

## Dessert

Lebkuchen creme brulée/ Vanilleeis	11,00 €
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00 €
Mandarinensorbet/ Markgräfler Gin	8,50 €
Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet	11,00 €

## Menü

Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème /Gurkenrelish

\*\*\*

Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini

\*\*\*

Rehrücken/ Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet

3-Gang 58,00 € (mit Lachs)

3-Gang 54,00 € (mit Pastinakensuppe)

4-Gang 68,00 €

## LA VIE EN ROSE

**Nach den Themen »Spargel« und »ART« setzen wir im Januar unsere Kulinarik-Reihe #foodporn fort.**

**Diesmal: »Brasserie la Couronne«.**

**Vom 18. Januar bis 9. Februar 2019 interpretieren unsere Köche französische Klassiker wie Moules Frites, Huitres fine de claire oder Coq au Vin.**

**Mit Champagner, Pastis und Chansons von Edith Piaf, Jaques Brel oder Yves Montand empfangen wir unsere Gäste im Livingroom**

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

Gänseleberterrinen/ Selleriesalat/ Gewürztraminer Gelee/ Brioche	22,50 €
Nüsslisalat / Speck/ Croutons/ Ei	9,80 €
Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini	12,00 €
Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème / Gurkenrelish	16,50 €
Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika	18,00 €
Risotto/ Radiccio/ Gorgonzola/ dunkler Balsamico	VS 16,00 € HG 22,00 €

## Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffelpüree/ Rahmwirsing	24,00 €
Rinderfilet/ Pastinakencreme/ Artischocken	34,00 €
Wolfsbarsch/ Mediterranes Gemüse/ Pilzespuma/ Parmesanrisotto	32,00 €
Ganze Seezunge meunière/ Spinat/ Salzkartoffeln	36,00 €
Kalbsrücken/ Morchelrahmsouffle/ Spinat/ Spätzle	34,00 €
Rehrücken/Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree	36,00 €
Rehschnitzel/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	29,50 €
Rehragout/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	26,00 €

## Dessert

Lebkuchen creme brulée/ Vanilleeis	11,00 €
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00 €
Mandarinensorbet/ Markgräfler Gin	8,50 €
Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet	11,00 €

## Menü

Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème /Gurkenrelish

\*\*\*

Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini

\*\*\*

Rehrücken/ Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet

3-Gang 58,00 € (mit Lachs)

3-Gang 54,00 € (mit Pastinakensuppe)

4-Gang 68,00 €

## LA VIE EN ROSE

**Nach den Themen »Spargel« und »ART« setzen wir im Januar unsere Kulinarik-Reihe #foodporn fort.**

**Diesmal: »Brasserie la Couronne«.**

**Vom 18. Januar bis 9. Februar 2019 interpretieren unsere Köche französische Klassiker wie Moules Frites, Huitres fine de claire oder Coq au Vin.**

**Mit Champagner, Pastis und Chansons von Edith Piaf, Jaques Brel oder Yves Montand empfangen wir unsere Gäste im Livingroom**

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

Gänseleberterrinen/ Selleriesalat/ Gewürztraminer Gelee/ Brioche	22,50 €
Nüsslisalat / Speck/ Croutons/ Ei	9,80 €
Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini	12,00 €
Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème / Gurkenrelish	16,50 €
Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika	18,00 €
Risotto/ Radiccio/ Gorgonzola/ dunkler Balsamico	VS 16,00 € HG 22,00 €

## Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffelpüree/ Rahmwirsing	24,00 €
Rinderfilet/ Pastinakencreme/ Artischocken	34,00 €
Wolfsbarsch/ Mediterranes Gemüse/ Pilzespuma/ Parmesanrisotto	32,00 €
Ganze Seezunge meunière/ Spinat/ Salzkartoffeln	36,00 €
Kalbsrücken/ Morchelrahmsoufflé/ Spinat/ Spätzle	34,00 €
Rehrücken/Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree	36,00 €
Rehschnitzel/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	29,50 €
Rehragout/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	26,00 €

## Dessert

Lebkuchen creme brulée/ Vanilleeis	11,00 €
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00 €
Mandarinensorbet/ Markgräfler Gin	8,50 €
Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet	11,00 €



## Menü

Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème /Gurkenrelish

\*\*\*

Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini

\*\*\*

Rehrücken/ Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet

3-Gang 58,00 € (mit Lachs)

3-Gang 54,00 € (mit Pastinakensuppe)

4-Gang 68,00 €

## LA VIE EN ROSE

**Nach den Themen »Spargel« und »ART« setzen wir im Januar unsere Kulinarik-Reihe #foodporn fort.**

**Diesmal: »Brasserie la Couronne«.**

**Vom 18. Januar bis 9. Februar 2019 interpretieren unsere Köche französische Klassiker wie Moules Frites, Huitres fine de claire oder Coq au Vin.**

**Mit Champagner, Pastis und Chansons von Edith Piaf, Jaques Brel oder Yves Montand empfangen wir unsere Gäste im Livingroom**

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

Gänseleberterrinen/ Selleriesalat/ Gewürztraminer Gelee/ Brioche	22,50 €
Nüsslisalat / Speck/ Croutons/ Ei	9,80 €
Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini	12,00 €
Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème / Gurkenrelish	16,50 €
Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika	18,00 €
Risotto/ Radiccio/ Gorgonzola/ dunkler Balsamico	VS 16,00 € HG 22,00 €

## Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffelpüree/ Rahmwirsing	24,00 €
Rinderfilet/ Pastinakencreme/ Artischocken	34,00 €
Wolfsbarsch/ Mediterranes Gemüse/ Pilzespuma/ Parmesanrisotto	32,00 €
Ganze Seezunge meunière/ Spinat/ Salzkartoffeln	36,00 €
Kalbsrücken/ Morchelrahmsoufflé/ Spinat/ Spätzle	34,00 €
Rehrücken/Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree	36,00 €
Rehschnitzel/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	29,50 €
Rehragout/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	26,00 €

## Dessert

Lebkuchen creme brulée/ Vanilleeis	11,00 €
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00 €
Mandarinensorbet/ Markgräfler Gin	8,50 €
Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet	11,00 €

## Menü

Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème /Gurkenrelish

\*\*\*

Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini

\*\*\*

Rehrücken/ Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet

3-Gang 58,00 € (mit Lachs)

3-Gang 54,00 € (mit Pastinakensuppe)

4-Gang 68,00 €

## LA VIE EN ROSE

**Nach den Themen »Spargel« und »ART« setzen wir im Januar unsere Kulinarik-Reihe #foodporn fort.**

**Diesmal: »Brasserie la Couronne«.**

**Vom 18. Januar bis 9. Februar 2019 interpretieren unsere Köche französische Klassiker wie Moules Frites, Huitres fine de claire oder Coq au Vin.**

**Mit Champagner, Pastis und Chansons von Edith Piaf, Jaques Brel oder Yves Montand empfangen wir unsere Gäste im Livingroom**

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

Gänseleberterrinen/ Selleriesalat/ Gewürztraminer Gelee/ Brioche	22,50 €
Nüsslisalat / Speck/ Croutons/ Ei	9,80 €
Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini	12,00 €
Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème / Gurkenrelish	16,50 €
Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika	18,00 €
Risotto/ Radiccio/ Gorgonzola/ dunkler Balsamico	VS 16,00 € HG 22,00 €

## Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffelpüree/ Rahmwirsing	24,00 €
Rinderfilet/ Pastinakencreme/ Artischocken	34,00 €
Wolfsbarsch/ Mediterranes Gemüse/ Pilzespuma/ Parmesanrisotto	32,00 €
Ganze Seezunge meunière/ Spinat/ Salzkartoffeln	36,00 €
Kalbsrücken/ Morchelrahmsoufflé/ Spinat/ Spätzle	34,00 €
Rehrücken/Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree	36,00 €
Rehschnitzel/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	29,50 €
Rehragout/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	26,00 €

## Dessert

Lebkuchen creme brulée/ Vanilleeis	11,00 €
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00 €
Mandarinensorbet/ Markgräfler Gin	8,50 €
Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet	11,00 €

## Menü

Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème /Gurkenrelish

\*\*\*

Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini

\*\*\*

Rehrücken/ Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet

3-Gang 58,00 € (mit Lachs)

3-Gang 54,00 € (mit Pastinakensuppe)

4-Gang 68,00 €

## LA VIE EN ROSE

**Nach den Themen »Spargel« und »ART« setzen wir im Januar unsere Kulinarik-Reihe #foodporn fort.**

**Diesmal: »Brasserie la Couronne«.**

**Vom 18. Januar bis 9. Februar 2019 interpretieren unsere Köche französische Klassiker wie Moules Frites, Huitres fine de claire oder Coq au Vin.**

**Mit Champagner, Pastis und Chansons von Edith Piaf, Jaques Brel oder Yves Montand empfangen wir unsere Gäste im Livingroom**

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

Gänseleberterrinen/ Selleriesalat/ Gewürztraminer Gelee/ Brioche	22,50 €
Nüsslisalat / Speck/ Croutons/ Ei	9,80 €
Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini	12,00 €
Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème / Gurkenrelish	16,50 €
Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika	18,00 €
Risotto/ Radiccio/ Gorgonzola/ dunkler Balsamico	VS 16,00 € HG 22,00 €

## Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffelpüree/ Rahmwirsing	24,00 €
Rinderfilet/ Pastinakencreme/ Artischocken	34,00 €
Wolfsbarsch/ Mediterranes Gemüse/ Pilzespuma/ Parmesanrisotto	32,00 €
Ganze Seezunge meunière/ Spinat/ Salzkartoffeln	36,00 €
Kalbsrücken/ Morchelrahmsoufflé/ Spinat/ Spätzle	34,00 €
Rehrücken/Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree	36,00 €
Rehschnitzel/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	29,50 €
Rehragout/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	26,00 €

## Dessert

Lebkuchen creme brulée/ Vanilleeis	11,00 €
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00 €
Mandarinensorbet/ Markgräfler Gin	8,50 €
Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet	11,00 €

## Menü

Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème /Gurkenrelish

\*\*\*

Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini

\*\*\*

Rehrücken/ Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet

3-Gang 58,00 € (mit Lachs)

3-Gang 54,00 € (mit Pastinakensuppe)

4-Gang 68,00 €

## LA VIE EN ROSE

**Nach den Themen »Spargel« und »ART« setzen wir im Januar unsere  
Kulinarik-Reihe #foodporn fort.**

**Diesmal: »Brasserie la Couronne«.**

**Vom 18. Januar bis 9. Februar 2019 interpretieren unsere Köche französische  
Klassiker wie Moules Frites, Huitres fine de claire oder Coq au Vin.**

**Mit Champagner, Pastis und Chansons von Edith Piaf, Jaques Brel oder Yves  
Montand empfangen wir unsere Gäste im Livingroom**

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

Gänseleberterrinen/ Selleriesalat/ Gewürztraminer Gelee/ Brioche	22,50 €
Nüsslisalat / Speck/ Croutons/ Ei	9,80 €
Pastinakensuppe/ gebackenes Kalbsbries/ Pilzcrostini	12,00 €
Hausgebeizter Lachs/ Rote Beetecrème / Gurkenrelish	16,50 €
Tatar vom Simmentaler Rind/ geräucherte Paprika	18,00 €
Risotto/ Radiccio/ Gorgonzola/ dunkler Balsamico	VS 16,00 € HG 22,00 €

## Hauptgänge

Paniertes Kalbsschnitzel/ Kartoffelpüree/ Rahmwirsing	24,00 €
Rinderfilet/ Pastinakencreme/ Artischocken	34,00 €
Wolfsbarsch/ Mediterranes Gemüse/ Pilzespuma/ Parmesanrisotto	32,00 €
Ganze Seezunge meunière/ Spinat/ Salzkartoffeln	36,00 €
Kalbsrücken/ Morchelrahmsoufflé/ Spinat/ Spätzle	34,00 €
Rehrücken/Rahmwirsing/ Waldpilze/ Feigencrème/ Kartoffelpüree	36,00 €
Rehschnitzel/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	29,50 €
Rehragout/ Waldpilze/ Rotkraut/ Spätzle	26,00 €

## Dessert

Lebkuchen creme brulée/ Vanilleeis	11,00 €
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,00 €
Mandarinensorbet/ Markgräfler Gin	8,50 €
Lauwarmes Schokoladenküchle/ Cassis Sorbet	11,00 €