



# **Menü**

## **Aschermittwoch**

## **und Valentinstag**

Gruß aus meiner  
Küche

\*\*\*

haugemachte Lachsmaultasche  
auf einer Forellenkaviarsoße  
dazu glasierte Kaiserschoten  
und Kirschtomaten

\*\*\*

Badische Kartoffelsuppe  
mit Gemüswürfeln  
und Kerbelsahne

\*\*\*

heimisches Bachsaiblings Filet  
auf gebratenen Spinatstrudel  
dazu Kräuter Gnocchi

\*\*\*

Schokoladen Mouse  
mit eingelegten  
Rum - Sauerkirschen

Preis pro Person 36 Euro

nur auf Vorbestellung

## Vorspeisen

### **Vorspeisenteller**

klare Fischsuppe, Frühlingsrolle, gegrilltes Gemüse  
Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie,  
eingelegte Garnelen und Lachswürfel, gebackene  
Garnelen, Flädle - Lachsstrudel  
dazu französisches Weißbrot Euro 14

\*\*\*

**Klare Fischsuppe** mit Edelfischen  
und frischen Gemüse Euro 7  
als Hauptgang mit Weißbrot Euro 12

**Kartoffelrahmsuppe** mit Gemüsewürfeln und einer  
Kerbelsahne Euro 5

**Weinbergschnecken** mit Kräuterbutter überbacken dazu  
französisches Weißbrot Euro 11

## Hauptgerichte

**Bachsaibling** unter der Kräuterkruste auf  
Kaiserschoten mit Kirschtomaten  
dazu Kräuterkartoffeln Euro 22

**Miesmuscheln** mit Gemüsestreifen in Weißwein und  
französisches Weißbrot Euro 12,50

### **Grillteller von Edelfischen**

Zander - Bachsaibling - Meerbarbenfilet  
mit Zucchini - Tomatengratin hausgemachter  
Kräuterbutter und Ofenkartoffeln  
mit Schnittlauchquark Euro 23

**Norwegischer Lachs** mit frischen Kräutern und  
Gemüsestreifen in der Folie gegart dazu Blattspinat  
und heimische Kartoffeln Euro 20

\*\*\*

### **Lachsrahmnudeln**

Lachswürfel mit Gemüsestreifen in Dillsahne mit  
gebackene Garnelen Euro 10,00

**Gratin von Edelfischen**

Lachs - Meerbarbe - Riesengarnele auf  
Champignonspinat mit Cafe de Paris Butter überbacken  
dazu kleine Kartoffelwürfel  
mit frischen Kräutern

Euro 23

**Vegetarisches Gericht**

**Einmal Kässpätzle ganz anders** mit Edelpilzkäse in  
Rahm dazu hausgemachte Röstzwiebeln und einen Salat  
vom Büffet

Euro 10

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

auf Kässpätzle mit Röst- und Schmelzzwiebeln dazu  
eine kräftige Rotweinsoße

Euro 22

\*\*\*\*

**Wiener Schnitzel vom Schweinerücken**

mit Pommes frites

Euro 14

\*\*\*\*

**Kalbsrückensteak auf einem  
Schnecken - Ragout**

dazu feine Nudeln mit Gemüsestreifen und eine  
kräftige Rotweinsoße

Euro 23