

Vorneweg

Köpfers Beef Tatar vom Black Angus mit Eigelb und Senf	€ 21
Suppe von Gartenkräutern mit gebackenem Schnecken-Wantan	9
Bunter Blattsalat mit gebratenem Ziegenkäse im Brickteig und Koriander-Honig	15
Gebeizter Lachs mit Gurke süß-sauer und Dill Senf Sauce	18

Hauptsache

Cordon bleu vom Landschwein gefüllt mit Käse und Kochschinken dazu Pommes frites	28
Badischer Zwiebelrostbraten vom Angus Rind mit Spiegelei und provenzalischen Risolée kartoffeln	38
Ragoût vom heimischen Reh mit hausgemachten Eierspätzle und Rotkraut	31
Gebratene Tranche vom Lachsfilet mit Schwarzwurzel-Ragoût und Kartoffel-Kräuterstampf	34
Gebackener Chicorée mit Parmesanschaum und Kartoffel-Kräuterstampf	26

Fondue | ab 2 Personen

Fleischvariation von Rind, Kalb und Geflügel Dreierlei Dips, Kaiserstühler Kartoffelbrot, Pommes frites	p.P. 37
--	---------

Hüftgold

Apfel-Tartelette mit Sauerrahmeis und Vanillesahne	12
Despresso - kleine Creme brûlée und Espresso	8
Kugel Sorbet mit Winzersekt aufgegossen	8

Öffnungszeiten: Di-Sa 17.30-23.00 Uhr
Küchenzeiten: 18.00-21.00 Uhr

**Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene
sind in unserem Allergenordner, jederzeit auf Wunsch einzusehen.**