



JETZT NEU

Fischplatte

für zwei Personen

79,00

Hausgebeizte und kalt geräucherte Lachssteaks mit Zitronenpfeffer

In Butter gebratenes Wolfsbarsch- und Kabeljaufilet mit
Pernod-Safransoße

Gebratene Rotgarnelen, Tintenfischringe und Oktopus mit Aioli

Dazu zwei Beilagen, zwei Gemüse und zwei kleine Salate.

NUR AUF VORBESTELLUNG

montags und donnerstags



Vorspeisen

Gebackene Champignons in Semmelpanade

mit Knoblauchmayonnaise und Brot

9,50

Weinempfehlung: Rivaner trocken, Weingut Karl H. Johner / Kaiserstuhl • 4,50

Rindercarpaccio auf frischem Rucola

fein gewürzt mit Steinsalz und buntem Pfeffer aus der Mühle,
aromatisiert mit Basilikumöl und Balsamico, dazu Parmesan und Brot

13,90

Weinempfehlung: Riesling Classic, Weingut Reis und Luff / Rheinhessen • 3,50

Ziegenkäse aus dem Ofen

mit Honig gebackener Ziegenweichkäse im Pfännchen, garniert mit
Walnüssen, getrockneten Feigen, Wildkräutersalat und Kirschtomaten,
dazu Ciabatta

11,90

Weinempfehlung: Morio Muskat lieblich, Vier Jahreszeiten Winzer / Pfalz • 3,00

Curry-Kokossuppe

duftend nach Obst und exotischen Gewürzen, dazu ein Hähnchenfilet in
der Holzklammer

7,90

Weinempfehlung: Spätburgunder Weißherbst mild, Bischoffinger Winzer / Kaiserstuhl • 3,50

Zuckerschoten-Spinatcremesuppe

mit leichter Knoblauchnote, würzig und vegetarisch

7,60

Weinempfehlung: Chardonnay, Domaine d'Aubaret / Südfrankreich • 4,50



Salate und mehr

als Vorspeise oder kleines Hauptgericht

Rotgarnelen in Olivenöl gebraten

herzhaft gewürzt, auf etwas Rucola mit Aioli, Grana Padano und Brot

16,90

Weinempfehlung: Grauer Burgunder trocken, Bischoffinger Winzer / Kaiserstuhl • 3,50

Großer Wildkräutersalat

wahlweise mit paniertem Ziegenweickäse und Honig oder mit gebackenen Champignons und Knoblauchmayonnaise, dazu Kirschtomaten, Steinsalz und bunter Pfeffer, Balsamico und Basilikumöl, Sour Cream und Brot

16,90

Weinempfehlung: Morio Muskat lieblich, Vier Jahreszeiten Winzer / Pfalz • 3,00

Fitnesssteller

knackige Salate, belegt mit reichlich frischem Obst und Sauerrahmdressing, dazu herz hafte gegrillte Putenstreifen und Brot
vegetarisch 15,90

19,90

Weinempfehlung: Riesling Classic, Weingut Reis und Luff / Rheinhessen • 3,50

Gemischter Salatteller

mit frischen Salaten der Saison, wahlweise mit Schmand- oder Balsamico-Dressing

5,90



Hauptspeisen

Tortilla Aubergine-Wildkräuter

gefüllt mit einer Auberginencreme und Hirtenkäse, knackigem Wildkräutersalat und Paprikastreifen, dazu schottisches Zwiebel-Chutney und Sour Cream

17,90

Weinempfehlung: Rivaner trocken, Weingut Karl H. Johner / Kaiserstuhl • 4,50

Truthahn-Sahneschnitzel

mit einer lauwarmen Rahmsoße aus Schmand und Sauerrahm mit Kräutern, obenauf gebratene Champignons, dazu Kroketten und Salat
kleinere Portion 20,90

23,90

Weinempfehlung: Chardonnay, Domaine d'Aubaret / Südfrankreich • 4,50
oder Spätburgunder Rotwein feinherb, Bischoffinger Winzer / Kaiserstuhl • 3,50

Tagliarini mit gebratenen Rotgarnelen

mariniert mit etwas Knoblauch, Curry und aromatischem Zitronenpfeffer, etwas Sahne, Frühlingszwiebeln und Parmesan
22,90

Weinempfehlung: Grauer Burgunder trocken, Bischoffinger Winzer / Kaiserstuhl • 3,50
oder Rivaner trocken, Weingut Karl H. Johner / Kaiserstuhl • 4,50

Rumpsteak Haus-Hofmeister

Angus-Rumpsteak mit Kräuter-Steakgewürz und Meersalz, frisch gegrillt, mit Kräuterbutter und Steakhauspommes

32,90

Weinempfehlung: Côtes du Rhône, Domaine Dunay • 4,00
oder Merlot „Oriolus“, Maison Cheval Quancard, Bordeaux • 3,90



Rumpsteak Whiskey-Pfeffer

deutsches Rumpsteak, frisch gegrillt, mit einer
Whiskey-Pfefferrahmsoße, dazu Kroketten

33,90

Weinempfehlung: Cuvée „Ursprung“, Weingut M. Schneider / Pfalz • 7,80

Schweizer Sahnelendchen

zartes Schweinefilet, gegrillt mit frischen Champignons, mit Sauce
hollandaise und Gouda überbacken, dazu Kroketten

22,90

Weinempfehlung: Spätburgunder Rotwein feinherb, Bischoffinger Winzer / Kaiserstuhl • 3,50

Lammhüftsteaks provenzalisch

sehr zart, mit provenzalischen Gewürzen mariniert, auf einer
provenzalischen Rotweinsoße angerichtet, dazu Rosmarinkartoffeln
und Bohnengemüse

32,90

Weinempfehlung: Côtes du Rhône, Domaine Dunay • 4,00

Wolfsbarschfilet in Butter gebraten

auf Bandnudeln mit einer Pernod-Safransoße und Ratatouille-Gemüse

31,90

Weinempfehlung: Riesling Classic, Weingut Reis und Luff / Rheinhessen • 3,50



Schweineschnitzel Jäger Art

mit einer Champignon-Rahmsoße, dazu Pommes frites und Salat

kleinere Portion 19,90

22,90

Weinempfehlung: Spätburgunder Rotwein feinherb, Bischoffinger Winzer / Kaiserstuhl • 3,50
oder Cuvée „Ursprung“, Weingut M. Schneider / Pfalz • 7,80

Schweineschnitzel Wiener Art – Schnitzel pur

mit Pommes frites und Salat

kleinere Portion 17,90

20,90

Weinempfehlung: Rosé-Cuvée „Luise“, Weingut Karl H. Johner / Kaiserstuhl • 4,50
oder Grauer Burgunder trocken, Bischoffinger Winzer / Kaiserstuhl • 3,50

Schnitzel Whiskey-Pfeffer

mit einer Pfeffersoße, dazu Pommes frites und Salat

kleinere Portion 19,90

22,90

Weinempfehlung: Merlot „Oriolus“, Maison Cheval Quancard, Bordeaux • 3,90

Fiocchetti Gorgonzola

kleine Teigtaschen mit Gorgonzola gefüllt, karamellisierte Birnenwürfel,
Cashewnüsse und Mohn, frisch geriebener Parmesan und Rucola

16,90

Weinempfehlung: Morio Muskat lieblich, Vier Jahreszeiten Winzer / Pfalz • 3,00