

Suppen:

<i>Tomatensuppe mit Creme Fraîche und Basilikum</i>	<i>6,40</i>
<i>Badische Spargelcremesuppe mit Mandelsahnehaube</i>	<i>7,20</i>

Vorspeisen:

<i>In Knoblauchbutter gebratene Scampi mit Ciabatta Brot</i>	<i>15,80</i>
--	--------------

Vegetarisch:

<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark, gebratene Champignons an buntem Salat</i>	<i>14,50</i>
<i>Tagliatelle mit Tomaten-Zucchini-Ragout, geriebenem Parmesan und gemischtem Salat</i>	<i>14,80</i>

Hauptgang

<i>„Gronauer Teller „ zarte Medaillons in einer pikanten Pfefferrahmsauce (mit Champignons, Paprika und Bohnen) mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>21,80</i>
<i>Schweinefiletmedaillons auf einer orangen-Senfsauce mit Kartoffelkroketten und gemischtem Salat</i>	<i>26,80</i>
<i>Angus Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischtem Salat</i>	<i>29,80</i>
<i>Argentinisches Angus Filetsteak mit Sc. Bernaise, Pommes Frites und gemischtem Salat</i>	<i>31,80</i>
<i>Argentinisches Angus Filetsteak auf einer Cognac Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und Speckböhnchen</i>	<i>33,80</i>



Spezialitätenkarte

*gebratenes Zanderfilet auf einer Tomaten-Bärlauchsauce
mit Bandnudeln und gemischtem Salat* 25,80

*zarte Lammfilets auf Blattspinat mit
Thymiansauce und Bratkartoffeln* 29,80

*Carpaccio vom Bündnerfleisch mit
mariniertem Spargelsalat* 17,80

*gebratener Stangenspargel mit Bärlauch-Rahm -Pesto,
Kirschtomaten auf Tagliatelle* 18,80

*frischer Stangenspargel mit gemischter Schinkenbeilage,
zerlassener Butter oder Sauce Béarnaise
und Petersilienkartoffeln* 24,80

*frischer Stangenspargel mit einem Schnitzel Wiener Art,
Sauce Béarnaise und Petersilienkartoffeln* 27,80

*frischer Stangenspargel mit Schweinefiletmedaillons,
Sauce Béarnaise und Petersilienkartoffeln* 31,80

*frischer Stangenspargel mit argentinischem Rumpsteak,
Sauce Béarnaise und Petersilienkartoffeln* 35,80

Menues des Montas

Menue I

Spargelcremesuppe

*zarte Lammfilets auf Blattspinat
mit Thymiansauce und Bratkartoffeln*

Erdbeer-Tiramisu

39,80

Menue II

*Badische Spargelcremesuppe
mit Mandel-Sahnehaube*

*frischer Stangenspargel mit Schweinefiletmedaillons,
Petersilienkartoffeln und Sc. Béarnaise*

Erdbeer-Tiramisu

41,80

Schnitzelkarte

Schweineschnitzel Hawaii, Ananasscheiben mit Käse überbacken, Pommes Frites und gemischtem Salat 19,00

Schweineschnitzel Jäger, in einer Champignonrahmsauce mit Pommes Frites und gemischtem Salat 19,00

Schweineschnitzel mit grüner Pfeffer-Rahmsauce, Bratkartoffeln^{1,3} und gemischtem Salat 19,00

Schweineschnitzel Bergische Art, Schmorzwiebeln mit Käse überbacken, Bratkartoffeln^{1,3} und gemischtem Salat 19,00

Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken dazu Pommes Frites und gemischtem Salat 19,50

Schweineschnitzel Bauern Art mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln^{1,3} und gemischtem Salat 19,50

Schweineschnitzel mit frischen gebratenen Champignons, Bratkartoffeln^{1,3} und gemischtem Salat 19,50

Montags ist Schnitzeltag

(außer an Feiertagen)

Alle Schnitzelgerichte 3,00 € günstiger

Putenschnitzel 1,20 € Aufpreis

Kleine Gerichte

*bunter gemischter Salatteller mit
gebratenen Putenbruststreifen und Ciabattabrot* 17,00

*gebratene Rinderfiletstreifen auf knackigem Blattsalat mit
Kräuter-Balsamico Dressing und geriebenem Parmesan* 18,80

*Herrentoast, kl. Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter
an buntem Salat* 19,80

*Land und Meer
gebratenen Scampis und Rinderfiletstreifen auf knackigem Blattsalat
mit Kräuter-Balsamico Dressing und geriebenem Parmesan* 20,80

Dessert

Vanilleeis
mit heißer Schokoladensauce und Sahne 6,50
mit heißen Schattenmorellen und Sahne 6,50
mit heißen Himbeeren und Sahne 6,80

frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne 7,40

hausgemachte Erdbeer-Tiramisu 7,90

*hausgemachtes Grand-Manier-Parfait
mit frischem Erdbeersalat* 8,50

hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis 8,50