

Vorspeisen:

| | |
|---|---------|
| Winterliche Blattsalatvariation angemacht mit Balsamico und Joghurt Dressing | 5,80 € |
| Feldsalat mit Speck und Croutons angemacht mit Preiselbeere- Haselnussdressing | 8,80 € |
| Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen und Gemüsejulienne | 7,80 € |
| Lauwarmer Linsensalat mit gebratenem Rehrückenfilet und einem Apfelchutney | 13,80 € |
| Badische Schneckensuppe mit Gemüsestreifen und Kräutern | 9,80 € |

Kleinigkeiten:

| | |
|--|---------|
| Mediterranes Pfännchen mit tomatisiertem Grillgemüse, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Knoblauch | 15,80 € |
| Feldsalat mit gebratener Barbiere Entenbrust angemacht mit Preiselbeere- Haselnussdressing | 18,80 € |
| Rindfleischscheiben im Trüffel- Schmand mit Feldsalat und Pinienkernen im Eisenpfännchen serviert | 16,80 € |
| Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebel und Speck | 9,80 € |
| Flammkuchen mit Sauerrahm, Feldsalat und Kirschtomaten | 9,80 € |
| Flammkuchen mit Sauerrahm, Lachs, Kirschtomaten und Feldsalat | 12,80 € |
| Flammkuchen mit Sauerrahm, Gambas, Knoblauch, Kirschtomaten und Feldsalat | 13,80 € |
| Flammkuchen mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Pinienkerne, Honig, Kirschtomaten und Feldsalat | 13,80 € |

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unserem Servicepersonal.
Unser separater Allergienordner gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten

Hauptgänge:

| | |
|---|---------|
| Hausgemachte Wirsingravioli in einer Rahmsoße mit gerösteten Walnüssen und Karottenstroh | 16,80 € |
| Tomatisiertes Couscous mit winterlichem Gemüse im Reisblatt auf Kartoffelschnee mit einer Kräuter- Chilisoße | 18,80 € |
| Gegrillte Landhähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Schafskäse auf tomatisierten Bandnudeln | 20,80 € |
| Schweinefilet im Speckmantel auf Esskastanie- Wirsinggemüse dazu Kartoffelgratin | 21,80 € |
| Schnitzel vom Jungschwein auf grünen Bohnen mit Bratkartoffeln mit Speck verfeinert | 18,80 € |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle an Rotweinssoße | 22,80 € |
| Geschmortes Odenwälder Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Spätzle | 19,80 € |
| Gebratenes Adlerfischfilet auf Balsamico- Linsenrisotto mit Tomatensugo | 23,80 € |
| Gegrilltes St. Pierrefilet auf Schwarzwurzel- Kartoffelragout an Rotweinbutter | 24,80 € |
| Gebratenes Kalbsfilet und eine Garnele mit Kartoffelgratin an Portweinjus | 24,80 € |

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unserem Servicepersonal.
Unser separater Allergienordner gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten

Dessert:

| | |
|--|---------|
| Eistrilogie garniert mit saisonalen Früchten | 5,80 € |
| Espresso mit Vanilleeis und einer Bärenkatze | 6,80 € |
| Marscaponecreme auf Biskuit- Crumble mit Mangoschaum | 9,80 € |
| Duo von der Schokolade auf Rotweinkirschen mit Zimt verfeinert | 10,80 € |
| Dessertvariation „Altes Badhaus“ | 13,80 € |
| Käsevariation mit Feigensenf dazu Baguette | 12,80 € |

Zu ihrem Dessert empfehlen wir:

Dessert- Süßweine

| | |
|--|----------------------|
| <u>Deutschland</u> | <u>0,05 l</u> |
| Dornröschen rot, süß Weingut Jean Buscher, Rheinhessen | 5,80 € |
| Dornröschen weiß, süß Weingut Jean Buscher, Rheinhessen | 5,80 € |
| <u>Frankreich</u> | <u>0,05 l</u> |
| Rogomme rot, süß Chateau de Chambert, Floressas | 7,80 € |
| <u>Südafrika</u> | <u>0,05 l</u> |
| Ratafia weiß, süß Pierre Jourdan, Franschoek | 6,50 € |

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unserem Servicepersonal.
Unser separater Allergienordner gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten