

Vorspeisen

Starters - Hors d'œuvres

*Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce**

kleine Portion (small/petite)

8,00 €

große Portion (large/grande)

13,00 €

Home pickled salmon with mustard-honey-dill sauce

Saumon mariné maison avec sa sauce à la moutarde, aneth et miel

Feldsalat mit Sherrydressing

8,00 €

und Scheiben von der geräucherten Entenbrust

Field Salad with sherry-dressing and slices of smoked duck breast

Salade de mâche et vinaigrette au xérès garnie de tranches de magret de canard fumé

Gebäckene Schwarzwurzeln in Tempura auf winterlichen Salaten

9,50 €

und Wildschweinschinken

Baked salsify in tempura on winter salads and wild boar ham

Beignets de salsifis en tempura sur une salade d'hiver et jambon de sanglier

*Winterlicher Blattsalat mit Dressing nach Wahl**

kleine Portion (small/petite)

4,00 €

große Portion (large/grande)

5,00 €

Winterly leaf salad with dressings your choice

La salade hivernale avec vinaigrette au choix

*Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl**

kleine Portion (small/petite)

5,00 €

große Portion (large/grande)

7,00 €

Mixed Salad with dressings your choice

La salade mêlée avec cruditeés et vinaigrette au choix

*Großer gemischter Salat mit Schinken-/Käsestreifen und Oliven**

9,90 €

Large mixed salad with slices of ham / cheese and olives

Grande salade composée avec jambon et fromage en julienne, olives

Dressings zur Wahl: French-, Balsamico- und Kartoffeldressing*

Dressings to the choice: french-, balsamic vinegar- and potato dressing

Vinaigrette au choix: french-, balsamique et pomme de terre

Ihre Speisen werden jeweils für Sie frisch zubereitet.

Bitte haben Sie deshalb für kleine Wartezeiten Verständnis.

Die Zusatzstoffe der gekennzeichneten Speisen finden Sie auf der letzten Seite.

Suppen

Soups - Potages

Sellerie-Apfelsuppe mit Gewürzschaum 4,90 €
Celery-apple soup with condiment foam
La soupe de celeri et pommes recouvert d'un nuage épiceé

Consommé vom Hausgeflügel mit Pilz-Ravioli 5,50 €
Consomme from poultry with mushroom-ravioli
Le consommé de volaille avec des raviolis aux champignons

Vegetarisch

Vegetarian - Végétarien

Bandnudeln mit Pilzragout und gehobeltem Parmesan 12,50 €
Tagliatelle with mushroom ragout and Parmesan Cheese
Nouilles au beurre et ragout de champignons recouvert de copeaux de parmesan

Fischgericht

Fish – Poisson

Filet von der gebratenen Dorade serviert auf Blattspinat 16,50 €
und Olivennudeln
Roast fillet of sea bream served on spinach and olive noodles
Filets de dorade grillées sur une tombée d'épinard et nouilles aux olives

Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung vom Fisch!

Please ask for our fish of the day!
N'hésitez pas à demander notre suggestion du jour concernant le poisson !

*Ihre Speisen werden jeweils für Sie frisch zubereitet.
Bitte haben Sie deshalb für kleine Wartezeiten Verständnis.*

Die Zusatzstoffe der gekennzeichneten Speisen finden Sie auf der letzten Seite.

Fleischgerichte

Meats-Viandes

Geschmorter Ochsenchwanz in badischem Rotwein 14,50 €
mit Wurzelgemüse, serviert im Nudelnest

Braised Oxtail in red wine sauce with root vegetables and noodles
Queue de bœuf braisée servie avec des nouilles et légumes

Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzfüllung an Rotweinsauce 16,80 €
dazu glacierte Karotten und Kartoffelpüree

Roasted chicken breast with mushrooms in red wine sauce with glazed carrots and mashed potatoes
Le suprême de volaille farci de champignons et sauce au vin rouge accompagnée de carottes et d'une purée de pommes de terres

Schweinemedallions mit Gorgonzolakruste an Senfsauce 17,50 €
serviert auf Rahmwirsing, dazu hausgemachte Spätzle

Pork medallions with gorgonzola crust on mustard sauce served on creamed savoy cabbage and spätzle
Médallions de porc gratinée au gorgonzola sur son lit de choux vert et spätzle, sauce moutarde

Lasagne mit Scheiben von der Lammhüfte an Knoblauchjus € 18,50
mit Knollensellerie und Kartoffelgnocchi

Lasagna with slices of lamb on garlic jus with celeriac and gnocchi
Tranche d'agneau et de céleri-rave accompagnées de gnocchi de pommes de terre et d'un jus à l'ail

Gebratenes Entrecôte vom Argentinischen Rind

200g 13,50 €

300g 18,00 €

Roasted entrecôte from argentine beef
Entrecôte rôti de boeuf argentin

Beilagen: *Bratkartoffeln, Pommes frites, Bandnudeln* je 2,50 €

Enclosures: *fried potatoes, french fries, noodles*

Plat d'accompagnement: *potatoes sautéées, frites, nouilles*

Grillgemüse, Spinat, Marktgemüse je 2,00 €

Grilled vegetables, spinach, vegetables of the market
Légumes grillés, épinards, légumes du marché

Saucen: *Pfefferrahm, Zwiebelsauce* je 1,50 €

Rotweinjus, Knoblauchjus

Sauce: *pepper cream, onion sauce, red wine jus, garlic jus*

Sauce: *sauce au poivre, sauce à l'oignon,*
jus au vin rouge, jus à l'ail

Ihre Speisen werden jeweils für Sie frisch zubereitet.
Bitte haben Sie deshalb für kleine Wartezeiten Verständnis.

Die Zusatzstoffe der gekennzeichneten Speisen finden Sie auf der letzten Seite.

Dessert

Sweets - Desserts

Viererlei Sorbet mit Früchten 7,00 €
Four kinds of sorbet with fresh fruits
Palette de sorbets et fruits

Dessertvariation „Bellevue“ 7,00 €
Variation of dessert “Bellevue”
Variation de desserts “Bellevue”

Fragen Sie nach unseren Dessertempfehlungen!

Please ask for our dessert specials!

N'hésitez pas à demander nos suggestion concernant les dessert!

Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen:

1990er Durbacher Josephisberg
Klingelberger Riesling, Auslese
Ortenau 0,1 l 5,50 €

1967er Breisacher Eckartsberg
Ruländer Auslese, QmP
Kaiserstuhl 0,1 l 6,00 €

2001er Merdinger Bühl
Spätburgunder Weißherbst, Eiswein
Kaiserstuhl 0,1 l 6,50 €

*Ihre Speisen werden jeweils für Sie frisch zubereitet.
Bitte haben Sie deshalb für kleine Wartezeiten Verständnis.*

Die Zusatzstoffe der gekennzeichneten Speisen finden Sie auf der letzten Seite.