

## Region & Tradition

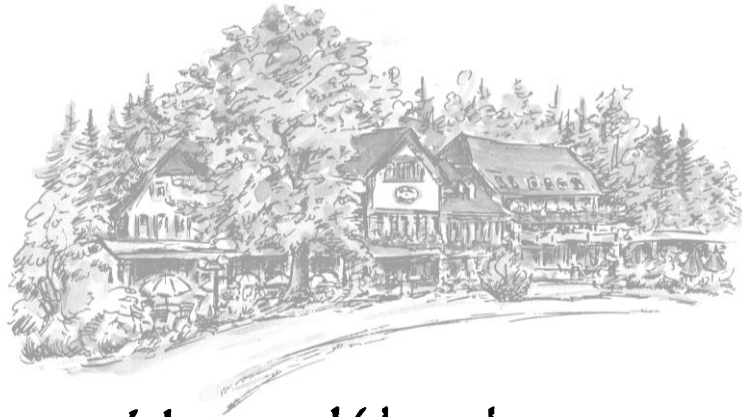
Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen  
täglich jeweils von 12.30 Uhr – 13.30 Uhr  
und von 18.15 Uhr – 20.30 Uhr.



Tagessuppe	Tagespreis
Bunte Salatkombination	€ 7,50
Salatschüssel „Waldhotel“ mit Schinken- oder Käsestreifen, Ei, Krevetten und Tomaten	€ 9,80
Wurstsalat (wahlweise mit oder ohne Käse)	€ 9,50
Markgräfler Vesperbrett (traditionell serviert mit 2 cl Kirschwasser)	€ 12,50
Badische Linguine* mit weißer Tomatensoße und Frühlings-Radieschen-Pesto	€ 16,50
Großer Salatteller mit gebratenem Fisch <u>oder</u> Geflügelfleisch	€ 16,50
Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat*	€ 24,50
Rumpsteak vom Simmentaler Rind mit Meerrettichkruste, Schrebergarten-Kartoffelgemüse und Salat *	€ 24,50
Quiche Lorraine mit Morchelrahm und Frühlingsalat	€ 14,00

\*auf Wunsch servieren wir auch gerne Pommes Frites oder Bratkartoffeln

Probieren Sie auch unsere hausgemachten Kuchen und Torten  
auf unserer Terrasse oder im Wintergarten!



---

## Unsere Klassiker

---

Bouillabaisse von Edelfischen, Riesengarnele und Muscheln  
mit Sauce Rouille,  
Kartoffeln und Knoblauch-Croûtons

€ 25,50 / kleine Portion € 22,50

Hierzu empfehlen wir:

2015 Mauchener Sonnenstück  
Chardonnay, VDP Ortswein, trocken  
Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen  
0,75l / € 28,00

\*\*\*

**Dry aged Beef**  
Entrecôte von der Simmentaler Färse (am Knochen gereift)  
mit Wedges-Kartoffeln,  
Kräuterquark und glasiertem Saisongemüse

300 g für 1 Person EUR 34.00  
600 g für 2 Personen EUR 58.00  
Zubereitungszeit bei 600g: ca. 35 Minuten

Hierzu empfehlen wir:

2009 Pinot Noir, Bischoffinger Steinbuck,  
Weingut K.H. Johner  
0,75l / € 46,00

Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen täglich  
jeweils von 12.30 Uhr – 13.30 Uhr und von 18.15 Uhr – 20.30 Uhr.

## Leckerer am Montagabend

Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen  
montags von 18.15 Uhr bis 20.30 Uhr

### Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Weißer Tomatensuppe mit „Café de Paris“ – Butterbaguette	€ 8,00
Räucherlachs im Crêpemantel mit Senf- Dill- Sauce und Babyleafsalat*	€ 12,50

### Hauptgänge

Steinbeißer mit Apfel-Fenchelsalat, Zitronen-Quarknoccchi und Chorizosoße	kleine Portion	€ 20,00 € 17,00
Geschmorte Kalbsbäckle mit Portweinjus, Rübli und Süßkartoffelpüree	kleine Portion	€ 24,00 € 21,00
Gratinierte Käseknöpfe mit Wildkräutersalat und grünem Tomaten-Rhabarber- Chutney	kleine Portion	€ 16,00 € 13,00

### Tagesdessert

Markgräfler Eisgugelhupf mit Schattenmorellen	€ 8,50
Erlesener Käseteller (5 Stück)	€ 14,50
von Käse- Affineur Maître Waltmann	kleine-/Menüportion € 9,00

3-Gang Menü € 38,00

4-Gang Menü € 42,00

5-Gang Menü € 54,00

## Leckerer am Dienstagabend

Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen  
dienstags von 18.15 Uhr bis 20.30 Uhr

### Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 7,00
Frühlingsalat mit Bärlauchmayonnaise und gegrillter Riesengarnele	€ 12,50

### Hauptgänge

Schollenfilet mit „Café de Paris“- Butter	€ 22,00
Spinat und bunten Rissolée-Kartoffeln	kleine Portion € 19,00
Gefüllte Perlhuhnbrust mit Sherryrahmsöße,	€ 23,00
Zuckerschoten und Trüffelravioli	kleine Portion € 20,00
Linguine* mit weißer Tomatensoße	€ 16,50
und Frühlingspesto	kleine Portion € 13,50

### Tagesdessert

Erdbeersorbet mit Mojitoschaum	€ 6,50
Erlesener Käseteller (5 Stück)	€ 14,50
von Käse- Affineur Maître Waltmann	kleine-/Menüportion € 9,00

3-Gang Menü € 38,00

4-Gang Menü € 42,00

5-Gang Menü € 54,00

## Leckerer am Mittwochabend

Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen  
mittwochs von 18.15 Uhr bis 20.30 Uhr

### Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Zitronengrassuppe mit Shrimpsravioli	€ 9,00
Münstertäler Frischkäse- Crostini mit Apfel- Fenchelsalat	€ 12,50

### Hauptgänge

Adlerfisch	€ 24,00
mit Bohnen, Trüffelravioli und Estragonjus	kleine Portion € 21,00
Lackiertes Pluma vom Iberico -Schwein mit Whisky-Ingwerjus,	€ 24,00
Kümmelkarotten und Kichererbsenpüree	kleine Portion € 21,00
Gemüse-Kartoffeleintopf mit Ingwerbrot,	€ 16,00
Kräuter-Crème-fraîche und geräuchertem Tofu	kleine Portion € 13,00

### Tagesdessert

Limetten- Panna Cotta mit Sauerkirschsoße und Haselnusseis	€ 7,60
Erlesener Käseteller (5 Stück) von Käse- Affineur Maître Waltmann	€ 14,50 kleine-/Menüportion € 9,00

3-Gang Menü € 40,00

4-Gang Menü € 44,00

5-Gang Menü € 54,00

## Leckerer am Donnerstagabend

Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen  
donnerstags von 18.15 Uhr bis 20.30 Uhr

### Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Kartoffel-Radieschen- Suppe mit geröstetem Ingwerbrot	€ 7,00
Vitello vom Kalb mit Kräuter- Eier- Soße	€ 12,50

### Hauptgänge

Kabeljau mit gebratenem Chicorée und Süßkartoffelpüree	€ 24,00	
	kleine Portion	€ 21,00
Gegrilltes Lammhüftsteak mit Bohnen und Zitronenquarkgnocchi	€ 24,00	
	kleine Portion	€ 21,00
Spinat-Brotknödel mit Zitronen-Salbeibutter und Frühlingsgemüse	€ 16,00	
	kleine Portion	€ 13,00

### Tagesdessert

Rhabarbertarte mit Gutedelschaum, Meringue und Pistazieneisparfait	€ 9,50
Erlesener Käseteller (5 Stück) von Käse- Affineur Maître Waltmann	€ 14,50
	kleine-/Menüportion € 9,00

3-Gang Menü € 42,00

4-Gang Menü € 45,00

5-Gang Menü € 55,00

## Leckerer Freitagabend

Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen  
freitags von 18.15 Uhr bis 20.30 Uhr

### Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Estragon-Senfsuppe mit geräuchertem Tofu	€ 7,00
Weißes Tomatenmousse mit Kräuter- Honig- Schinken	€ 12,50

### Hauptgänge

Gegrillte Lachstranche mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Béarnaise		€ 24,00
	kleine Portion	€ 21,00
Rückensteak vom Badischen Rind mit Meerrettichkruste, glasiertem Kohlrabi und sautierten Knöpfle		€ 24,50
	kleine Portion	€ 21,50
Sautierte Trüffelravioli mit Spinat und Kressesauce		€ 16,00
	kleine Portion	€ 13,00

### Tagesdessert

Weißes Kaffeemousse mit Holunderblütengelée und Waldbeeren- Sorbet		€ 9,50
Erlesener Käseteller (5 Stück) von Käse- Affineur Maître Waltmann	kleine-/Menüportion	€ 14,50 € 9,00

3-Gang Menü € 42,00

4-Gang Menü € 45,00

5-Gang Menü € 55,00

## Leckerer Samstagabend

Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen  
samstags von 18.15 Uhr bis 20.30 Uhr

### Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Klare Shiitakepilzsuppe mit asiatischer Ravioli	€ 9,00
Salat von der gebratenen Ente mit Mango, Tomate, Koriander und Krabbenchips	€ 12,50

### Hauptgänge

Filet vom Loup de Mer mit Gemüse-Muschelbouillon, Linguine und Sauce Rouille	kleine Portion	€ 26,00 € 23,00
Geschmorte Kalbssemerrolle mit Morchel-Gemüseragout und Spinatknödel	kleine Portion	€ 26,00 € 23,00
Gratinierte Kartoffelpfanne mit Taleggio, Nüssen und Rhabarber	kleine Portion	€ 16,00 € 13,00

### Tagesdessert

Schwarzwälder Kirschcassata* mit Vanilleeis	€ 9,80
Erlesener Käseteller (5 Stück) von Käse-Affineur Maître Waltmann	€ 14,50 € 9,00
	kleine-/Menüportion

3-Gang Menü € 45,00

4-Gang Menü € 48,00

5-Gang Menü € 58,00



## Leckerer Sonntag

Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen sonntags  
von 12.30 Uhr - 13.30 Uhr und von 18.15 Uhr - 20.30 Uhr.

### Vorspeisen und Suppe

Bunte Salatkombination	€ 7,50
Carpaccio vom Rind mit weißer Tomatenmousse	€ 12,50
Erbsensuppe mit Räucherlachs	€ 9,00

### Hauptgänge

Filet vom Saibling	€ 24,50
mit Schrebergarten-Kartoffelgemüse	kleine Portion € 21,50
Geschmorte Kaninchenkeule mit Marsalajus,	€ 23,00
Blattspinat und Salbeipolenta	kleine Portion € 20,00
Sautierte Zitronenquarkgnocchi	€ 16,00
mit Cocktailtomaten, Pesto und Rucola	kleine Portion € 13,00

### Tagesdessert

Tonkabohnen Crème brûlée mit Erdbeersorbet	€ 9,50
Erlesener Käseteller (5 Stück)	€ 14,50
von Käse- Affineur Maître Waltmann	kleine-/Menüportion € 9,00

3-Gang Menü € 45,00

4-Gang Menü € 48,00

5-Gang Menü € 58,00



## Unser Küchenchef empfiehlt...

Cordon-bleu vom Reh  
mit grünem Tomaten-Rhabarber- Chutney  
und Süßkartoffelpüree

€ 26,00

Hierzu empfehlen wir:

2014 Müllheimer Reggenhag,

Spätburgunder, trocken,

Weingut Hermann Dörflinger, Müllheim

\*\*\*

Sautierte Kalbsleber mit grünem Pfeffer,  
Rote Zwiebel-Ananas- Chutney,  
Pastinaken-Waffelspieß\* und Frühlingsgemüse

€ 22,50/ kleine Portion € 19,50

Hierzu empfehlen wir:

In Vino Veritas,

Rowein Cuvée, trocken

Weingut Marget, Heitersheim

Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen

**samstags** von 18.15 Uhr – 20.30 Uhr und **sonntags** von 12.30 Uhr – 13.30 Uhr.

## Dessert

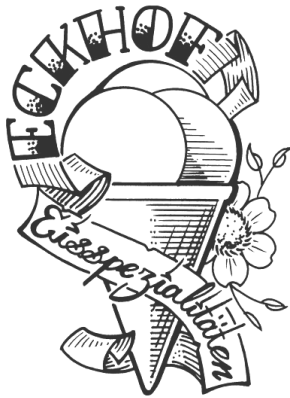
Gerne servieren wir Ihnen unsere Desserts  
täglich von 12.30 Uhr - 13.30 Uhr und von 18.15 Uhr - 20.30 Uhr.

Tonkabohnen Creme brûlée mit Erdbeersorbet	€ 9,50
Rhabarbertarte mit Gutedelschaum, Meringue* und Pistazieneisparfait	€ 9,50
Campani-Lemon (Zitronensorbet mit Campani und Bitter Lemon)	€ 7,60
Eisminicoupe „Maison“ mit Mandellikör	€ 6,50
Markgräfler Eisingelhupf mit marinierten Gewürzkirschen	€ 8,50
Weißes Kaffeemousse mit Holunderblütengelee und Waldbeerensorbet	€ 9,50
Café Gourmand Dessertteller inkl. Espresso oder Tee	€ 10,50
Erlesener Käseteller von Käse-Affineur Maître Waltmann	€ 14,50/ kleine Portion € 9,00

Gerne können Sie auch das Dessert aus dem Tagesmenü bestellen.

## Unser Eis vom Bauernhof

...handgemacht aus natürlichen Zutaten!



### Milchspeiseeis

Vanille

Schokolade

Joghurt

Nuss

### Fruchteis & Sorbets

Zitrone

Erdbeere

Mango

Waldfrucht

Sauerkirsche

jeweils € 3,00 pro Kugel