

Unsere saisonalen Gerichte

Vorspeisen & Suppen

€

3ERLEI PROBIERERLE, Ziegenkäse-Crème brûlée, 11.50
 Hausgebeizter 'Graved-Lachs' mit Salatbouquet, und ein
Schluck Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen und Öl
 Crème brûlée au fromage de chèvre,
 Gravlax de saumon et bouquet de salade,
 Mini-Soupe de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge

3 Gambas in Olivenöl gebraten an rassigem **Tomaten-** 12.00
Knoblauch-Kräuterragout, dazu frisches Baguette
 3 Gambas rôtie aux l'huile d'olive, sauce aux tomates,
 l'ail et fines herbes piquante, baguette

Teller mit feiner **Kürbiscremesuppe**, Karamellisierte klein 6.50
 Kürbiskerne, Kürbiskernöl groß 9.00
 Soupe de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge

Vegetarisch

€

Gelbes-Linsen-Gemüse-Curry an cremiger Kokosnussmilch/ 18.50
 Kichererbsen/Minzen Joghurt/Basmati-Reis
 Lentilles jaunes au curry et lait de coco/Pois chiches bouillis/
 Yaourt menthe/Riz Basmati

Hauptgerichte

Geschmorte, zarte **Ochsenbäckchen** 24.50
 an kräftiger Rotweinsauce/gebratene Kräuterseitlinge/
 Blumenkohlpüree/Hausgemachte Kartoffelkroketten
 Joue de bœuf/Sauce au vin rouge/champignons rôtie/
 Purée de chou-fleur/Croquettes des pommes de terre

Hauptgerichte

€

Hirschkalbsrücken rosa gebraten, Cassis Sauce,
gebratene Kräuterseitlinge, Preiselbeerbirne
serviert mit **Rahmwirsing** und **Butterspätzle**
Selle de Jeune Cerf rôtie, Sauce Cassis,
accompagnée de champignons, Poire farcie d'airelles rouges,
chou à la crème et spetzli fait maison

32.00

Hirschschnitzel von der Keule, mit gebratenen Kräuter-
seitlingen à la creme, Preiselbeerbirne
serviert **Rotkraut mit Maronen** und **Butterspätzle**
Escalope de cerf rôtie, Sauce aux champignons à la crème,
Poire farcie d'airelles rouges,
chou rouge aux marrons et spetzli fait maison

28.00

Unser Menu € 39,00

Gruß aus der Küche / *Amuse Bouche*



Endiviensalat mit Knoblauch, Schalotten, gerösteten Sonnen-
blumenkernen und einem **Schluck Kürbiscremesuppe** Salade de
endive/l'ail/ échalotes/graines de tournesol/Mini-Soupe de courge



Feiner Rehedelgulasch serviert mit Preiselbeerbirne
Rotkraut mit Maronen und **Butterspätzle**

Ragout de chevreuil, Poire farcie d'airelles rouges
accompagnée de chou rouge aux marrons et spetzli fait maison



Mandelcrème-Brûlée mit Birnensorbet
Crème Brûlée aux amandes et sorbet aux poires

Rehrücken 'Baden-Baden' in zwei Gängen serviert, auf Vorbestellung,
ab 2 Personen € 44,00 pro Person

Nur Hauptgang / Plat principal € 24.00
--