

# Vorspeisen und Flammkuchen

## Vorspeisen

Bunte Blattsalatvariation mit Kirschtomaten, Salatgurke und geröstete Sonnenblumenkerne, angemacht mit Balsamico-Joghurt-Dressing	6,80 €
Süßkartoffel-Carpaccio in einer Maracuja-Marinade mit Wildkräutersalat und Thunfischpraline	12,80 €
Cocktail von der Kirschtomate und Mozzarella mit Basilikumpesto angemacht dazu Rucola	11,80 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsejulienne	8,80 €
Badische Schneckensuppe mit Gemüsestreifen und Kräutern	9,80 €

Dazu servieren wir Ihnen Baguette

## Flammkuchen

Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	12,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	13,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, geräucherter Lachs, Kirschtomaten und Rucola	14,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Pinienkerne, Honig, Kirschtomaten und Rucola	15,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Garnelen, Knoblauch, Kirschtomaten und einem Mix von Edelkresse	16,80 €

# Hauptgänge

## Hauptgänge

Rindfleischscheiben im Trüffel-Schmand mit Rucola und Pinienkernen im Eisenpfännchen serviert	18,80 €
Gegrillte Landhähnchenbrust gefüllt mit Blattspinat, Schafskäse und Pinienkernen auf Kräutergnocchi an Rosmarinjus	21,80 €
Schnitzel vom Jungschwein an Bohnen-Speck-Bouquet dazu Bratkartoffeln mit Bratenjus	19,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle an Rotweinsöße	24,80 €
Geschmortes Odenwälder Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Spätzle	22,80 €
Gegrilltes Schweinefilet unter der Paprika-Minzkruste an tomatisierten Tagliatelle und gebratener Aubergine mit einem Limonendip	23,80 €
Fischvariation mit geschmortem Radicchio und Fenchel dazu Limonen-Risotto an Krustentierbutter	25,80 €

## Hauptgänge vegetarisch/vegan

Mediterranes Pfännchen mit tomatisiertem Grillgemüse, Drillingen, Oliven, Peperoni und Schafskäse mit Knoblauch	18,80 €
Mit Curry mariniete Jackfruit auf Grünkern-Gemüserisotto	19,80 €
Geschwenkte Kohlrabi-Karotten-Spagetti mit gelacktem Tofu und getrocknete Tomaten	20,80 €
Gemüsecurry mit Kichererbsen und Erbsenkroketten	19,80 €

# Desserts und Süßweine

## Desserts

Espresso mit Vanilleeis und einer Bärenkatze	6,80 €
Eistrilogie garniert mit saisonalen Früchten	7,80 €
Lauwarmes Ananas-Carpaccio mit Ziegenkäsecrumble	11,80 €
Hausgemachter Topfenpalatschinken mit Mangosorbet und Kirschragout	9,80 €
Dessertvariation „Altes Badhaus“	13,80 €

Zu ihrem Dessert empfehlen wir:

## 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 €