

Vorspeisen und Flammkuchen

Vorspeisen

Winterliche Blattsalatvariation mit Kirschtomaten, Salatgurke und gerösteten Leinsamen, angemacht mit Balsamico-Jogurt-Dressing	6,80 €
Handschuhsheimer Feldsalat mit Speck und Croutons, angemacht mit Kartoffel-Dressing	8,80 €
Kraftbrühe vom Hirsch mit Pilznocken und Gemüseperlen	9,80 €
Badische Schneckensuppe mit Gemüsestreifen und Kräutern	10,80 €
Rindertatar auf Pumpernickel-Nusskrokant mit Feldsalat-Sauerrahmgel	15,80 €

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 Feldsalat	14,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Pinienkerne, Honig, Kirschtomaten und Feldsalat	15,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Garnele, Knoblauch, Kirschtomaten und einem Mix von Edelkresse	16,80 €

Hauptgänge

Hauptgänge

Winterliches Gemüse im Reisblatt dazu lauwarmer Rotkraut-Nussalat (vegan)	17,80 €
Mediterranes Pfännchen mit tomatisiertem Grillgemüse, Drillingen, Oliven, Peperoni und Schafskäse mit Knoblauch	18,80 €
Rindfleischscheiben im Trüffel-Schmand mit Feldsalat und Pinienkernen im Eisenpfännchen serviert	18,80 €
Gegrillte Landhähnchenbrust gefüllt mit Ziegenkäse, Datteln, und Pinienkernen auf Parmaschinken-Pappardelle an Rosmarinjus	21,80 €
Medaillons vom Schweinefilet auf Maronen-Speck-Gnocchi und glasiertem Gemüse an Orangenrotweinsauce	22,80 €
Schnitzel vom Jungschwein an Bohnen-Speck-Bouquet dazu Bratkartoffeln mit Bratenjus	19,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle an Rotweinsauce	23,80 €
Geschmortes Odenwälder Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Spätzle	21,80 €
Gebratener Kalbsrücken unter der Pilz-Maronenkruste mit Kartoffelgratin an Rotweinjus	29,80 €
Gebratenes Doradenfilet auf Orangen-Chorizo-Pappardelle mit Garnelen und gegrilltem Gemüse	23,80 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Gorgonzola-Rahmspinat dazu mit Petersilie aromatisierte Drillinge	25,80 €

Desserts und Süßweine

Desserts

Espresso mit Vanilleeis und einer Bärenkatze	6,80 €
Eistrilogie garniert mit saisonalen Früchten	7,80 €
Lauwarmes Schokoküchlein mit Marzipan-Zwetschgenragout	8,80 €
Hausgemachter Topfenpalatschinken an Rotwein-Kirschragout dazu ein in Mandel-Zimt gerolltes Vanilleeis	9,80 €
Dreierlei von der Schokoladen-Mousse mit Früchten ausgarniert	9,80 €
Dessertvariation „Altes Badhaus“	13,80 €
Käse mit Feigensenf dazu Baguette	12,80 €

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 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie mit unserem Servicepersonal.
Eine gesonderte Karte gibt Ihnen Auskunft über die entsprechenden zu deklarierenden Inhaltsstoffe.