

Vorspeisen, Flammkuchen und Kleinigkeiten

Vorspeisen

Bunte Blattsalatvariation mit Kirschtomaten und Salatgurke an gerösteten Kürbiskernen, angemacht mit Balsamico-Jogurt-Dressing	6,80 €
Handschuhsheimer Feldsalat mit Speck und Croutons angemacht mit Kartoffel-Dressing	8,80 €
Kraftbrühe vom amerikanischen Weiderind mit Kräuterflädle und Wurzelgemüse	10,80 €
Cremesuppe von der Topinambur mit geröstetem Tofu	7,80 €
Badische Schneckensuppe mit Gemüsestreifen und Kräutern	9,80 €

Dazu reichen wir Ihnen Baguette

Flammkuchen & Kleinigkeiten

Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	12,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Kirschtomaten, Mozzarella Basilikumpesto und Rucola	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, Eismeergarnelen, Knoblauch, Kirschtomaten und Rucola	16,80 €

Hauptgänge

Hauptgänge

Rindfleischscheiben im Trüffel-Schmand mit Feldsalat und Pinienkernen im Eisenpfännchen serviert	18,80 €
Gegrillte Landhähnchenbrust gefüllt mit einem Pilz-Panzetta-Duxelle an Sherry-Rahm-Pappardelle und Karottenmikado	21,80 €
Schnitzel vom Jungschwein an Bohnen-Speck-Bouquet dazu Bratkartoffeln mit Bratenjus	20,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle an Rotweinsauce	24,80 €
Geschmortes Odenwälder Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Spätzle	23,80 €
Gebratenes Schweinefilet auf Speck-Rosenkohl dazu Kartoffelgratin an Rotweinjus	23,80 €
Gebratener Hirschrücken auf Apfelrotkraut dazu Kartoffelknödel an Acolonsoße	32,80 €
Fischvariation auf Garnelen-Risotto dazu Wildbrokkoli an Proseccoschaum	26,80 €

Hauptgänge vegetarisch/vegan

Mediterranes Pfännchen mit tomatisiertem Grillgemüse, Drillingen, Oliven, Peperoni und Schafskäse mit Knoblauch	18,80 €
Kohlroulade gefüllt mit Soja und Tofu dazu Kartoffel Violatta an Tamarisauce	22,80 €
Maronen-Nussbraten auf Kräuter-Mandelrahm-Pappardelle und bunten Karotten	21,80 €
Winterliches Ragout von der Jackfruit mit Würfelkartoffel und glasiertes Gemüse	23,80 €

Desserts und Süßweine

Desserts

Espresso mit Vanilleeis und einer Bärenlatze	7,80 €
Trilogie vom Sorbet garniert mit saisonalen Früchten	9,80 €
Hausgemachter Topfenpalatschinken an Birnenragout dazu Schokoladeneis	11,80 €
Schokoladen-Truffle an Kirschragout und Mandarinsorbet	11,80 €
Dessertvariation „Altes Badhaus“	14,80 €

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 €