

Vorspeisen, Flammkuchen und Kleinigkeiten

Vorspeisen

Bunte Blattsalatvariation mit Kirschtomaten und Salatgurke angemacht mit Balsamico-Jogurt-Dressing	6,80 €
Gebratenes Red Snapper Filet auf lauwarmen rauchig-mariniertem Kichererbsensalat an Zitronen-Jogurt-Creme und Salatbukett	13,80 €
Kraftbrühe vom amerikanischen Weiderind mit Gemüsejulienne und Flädle	9,80 €
Badische Schneckensuppe mit Gemüsestreifen und Kräutern	9,80 €

Dazu servieren wir Ihnen Baguette

Flammkuchen & Kleinigkeiten

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 €
Badhaus Kombination Gegrilltes Gemüse mit lauwarm mariniertem Kalbstafelspitz, geräuchertem Lachs an Kräuterdip und ein Karotten-Ingwersüppchen	17,80 €

Hauptgänge

Hauptgänge

Rindfleischscheiben im Trüffel-Schmand mit Rucola und Pinienkernen im Eisenpfännchen serviert	18,80 €
Gegrillte Landhähnchenbrust gefüllt mit Ziegenkäse, Feigen und Pinienkernen auf Parmaschinken-Tagliatelle an Rosmarinjus	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 €
Involtini vom Hirsch gefüllt mit mariniertem Rehrücken auf Rote Bete dazu Süßkartoffelpüree an Sojajus	38,80 €
Gebratenes Kabeljaufilet auf glasierter Ananas an grüner Currysoße dazu gegrillter Lauch und Quinoa	26,80 €

Hauptgänge vegetarisch/vegan

Mediterranes Pfännchen mit tomatisiertem Grillgemüse, Drillingen, Oliven, Peperoni und Schafskäse mit Knoblauch	18,80 €
Mit Jackfruit gefüllte Ravioli dazu Ratatouille an Olivencoulis	22,80 €
Couscous-Lasagne mit gegrillter Aubergine, Mandelmilch-Bechamel an Tomatensoße	20,80 €

Liebe Schlemmerblock-Besitzer,

**aufgrund extrem steigenden Preisen der Lebensmittel,
bitte wir Sie zu akzeptieren dass wir nur noch Gerichte bis 25 €
über den Schlemmerblock laufen lassen können.
Wir bitte Sie um Verständnis und bedanken uns recht herzlich.**

Desserts und Süßweine

Desserts

Espresso mit Vanilleeis und einer Bärenlatz	7,80 €
Eistrilogie garniert mit saisonalen Früchten	9,80 €
Hausgemachter Topfenpalatschinken an Zwetschgenragout dazu Brownie Eiscreme	11,80 €
Gebrannte Creme von Tonkabohne und Grieß an Kirschenragout und Mangosorbet	10,80 €
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 €