

Badischer Stangenspargel

Cremesuppe vom heimischem Bärlauch mit Croutons und gerösteten Pinienkernen € 9,50
Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen und Sahnehaube € 9,50

Portion frischer Stangenspargel



Eine Portion Spargel mit neuen Kartoffeln und zerlassener Butter € 26,00
Eine Portion Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise € 26,00



*Portion Spargel "Mediterrane Art" mit Wacholderschinken
Oliven und Hollandaise überbacken, neue Kartoffeln* € 26,00

Rohher und gekochter Schinke € 9,50
*Gegrilltes Lachssteak
mit Kräuterbutter* € 12,50

Kleines Kalbssteak € 14,50
Kleines Rinderfilet € 16,50
Gegrillte Garnelen € 12,50

*Rucola-Spargel-Salat an Erdbeerdressing
mit gerösteten Pinienkernen und Croutons* € 19,50

*Linguine mit grünem Spargel
Cocktailtomaten und gehobeltem Grana Padano* € 19,50

*Trüffelrisotto mit grünem Spargel
gebratene Garnelen im Kartoffelmantel* € 19,50

*Hausgemachtes Rhabarber-Erdbeerparfait
an Spargel-Creme-Brûlée* € 12,80

Wein zum Spargel

Weisser Gutedel

2021er Baden <10>
Qualitätswein trocken
Weingut Heinemann
Scherzingen
0,25 l Karaffe € 7,50
0,75 l Flasche € 21,00



Weißburgunder

2021er Weißburgunder
Qualitätswein trocken
Ernst & Adolf Behringer OHG
Britzingen
0,25 l Karaffe € 7,50
0,75 l Flasche € 21,00

Kleine Gerichte

- Bunter Blattsalat mit Cocktailtomaten
und gebackenen Garnelen im Kartoffelnest* € 18,50
- Hausgebeizter Graved- Lachs an Senf- Dillsauce
mit Butterbrioche und Salatbouquet* € 21,50
- Vittello Tonnato
dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsoße
Kapern und Oliven* € 21,50
- Carpaccio vom Rinderfilet
mit Zitronenschmand, Rucola und gehobeltem Parmesankäse* € 23,00

Süppchen

- Hausgemachte Spargelcremesuppe
mit Räucherlachsstreifen und Sahnehaube* € 9,50
- Gutedelrahmsuppe mit Trauben* € 9,50
- Badische Flädlesuppe* € 9,50
- Bananen-Currycremesuppe mit Sahnehäubchen* € 9,50

Vegetarische Gerichte

*Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi mit gebratenen Kräuterseitlingen
und gehobeltem Parmesankäse, dazu ein kleiner Salat* € 21,50

*Hausgemachte Crepes- Cannelloni gefüllt mit Gemüse überbacken
mit Käse-Sahnesauce dazu einem kleinen Salat* € 21,50

*Auberginenauflauf mit Mozzarella
an Tomatenragout und Basmatireis* € 21,50

*Gebratene Zucchini-Fetakäseröllchen
an Tomaten- Rucolarisotto und Blattspinat* € 21,50

*Quinoa-Gemüsering mit gebackenem Mozzarella
an Cocktailtomaten, dazu ein kleiner Salat* € 21,50

*Hausgemachte mediterrane Gemüse-Ravioli mit frischen
Champignons an Basilikum-Sahnesoße, kleiner Salat* € 22,50

Für zwei Personen

Chateaubriand mit gebratenen Waldpilzen

Sauce Bearnaise und feines Marktgemüse, Mandelbällchen und überbackene Sahnekartoffeln

(ab 2 Personen, ohne Vorbestellung)

pro Person € 48,50



Rehrücken „Baden-Baden“

an Spätburgundersauce mit Steinpilzen „à la crème“ dazu Rosenkohl, Mandelbällchen, Butterspätzle, gefüllte Williamsbirne mit Preiselbeeren

(ab 2 Personen, nur mit Vorbestellung)

pro Person € 48,50



Fisch

- Gebratenes Wolfbarschfilet an mediterranem Gemüse
und hausgemachte Bärlauch- Gnocchi* € 27,50
- Hausgemachte Hechtklößchen in Hummersoße
mit Mandelbrokkoli und Basmatireis* € 26,50
- Kross gebratenes Zanderfilet an Blattsalat
mit sautierten Cocktailtomaten und Rucola-Risotto* € 27,90
- Tranchen vom Lachs
auf Safranfenchel mit Wildreis* € 28,50

Fleisch

- Badisches Wildragout mit Waldpilzen
mit Apfelrotkohl, hausgemachte Butterspätzle* € 29,50
- Paniertes Putensteak im Knuspermantel an Currysauce
und Basmatireis mit einem kleinen Salat* € 27,50
- Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb
mit Pommes Frites und einem gemischten Salat* € 28,50
- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangen-Rotweinsauce
mit glaciertem Gemüse und hausgemachte Bärlauch-Gnocchi* € 34,00
- Kalbsrückensteak an Steinpilzrahmsauce
mit glacierten Karotten und hausgemachte Butterspätzle* € 39,50
- Tournedo vom Rinderfilet mit frischen Kräuterseitlingen
an glaciertem Gemüse und hausgemachten Mandelbällchen* € 45,00

Dessert

<i>Panna Cotta an Fruchtsoßenspiegel</i> ⁷	€ 13,50
<i>Creme Brulee mit geblamnten braunem Zucker</i>	€ 13,50
<i>Hausgemachtes Cremeeis mit frischen Früchten</i>	€ 13,50
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen an Vanillesauce</i>	€ 13,50
<i>Hausgemachtes Schokoladenmousse an Eierlikörsauce</i>	€ 13,50
<i>Variation von süßen Köstlichkeiten an Fruchtsoßenspiegel</i>	€ 14,50
<i>Orangenfilets mit Mascarponecreme überbacken dazu zartschmelzendes Cremeeis</i>	€ 14,50

Liebe Gäste,

*auch wir leiden unter Personalangel. Wir versuchen
alles, Ihnen einen zuvorkommenden Service zu
bieten. Wir möchten Ruhetage vermeiden !*

*Leider lassen sich dennoch kleinere Wartezeiten nicht immer
vermeiden. Wir bitten um Ihr Verständnis dafür.*

Für Zusatzstoffe oder Allergene bestellen Sie bitte unsere Spezialkarte

Öffnungszeiten Restaurant und Küche:

*Täglich 12.00 Uhr – 14.00 Uhr
und 18.00 Uhr - 21.00 Uhr*

*Kennen Sie schon unseren neuen Schloßpark Saal
im Schloßpark Badenweilers? Bankette und
Veranstaltungen von bis zu 120 Personen
Weihnachtsfeiern, Betriebsfeste, Hochzeiten*



Wir löschen „Deinen Brand“

Unser Löschwagen, Sie können ihn mieten

