



Suppiges zum Löffeln

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Markgräfler Kartoffelsuppe - in der großen Löwenkopftasse -
mit Speckcroutons und Sahnehaube

Bananen-Currysüppchen mit Sahnehaube

Markgräfler Gutedel-Rahmsüppchen mit Trauben

Vegetarische Gerichte

Gemüseragout mit breiten Nudeln
an Mascarpone-Sauce

Kleines Königinpastetchen gefüllt mit Pilzragout,
und Salatbouquet

Marktfrischer Gemüseteller
mit holländischer Soße und Salzkartoffeln

Hausgemachtes Kartoffel-Gemüsecurry
mit Salat vom Buffet

Zwei Kräutercrepes
mit Blattspinat gefüllt an Steinpilzen „a la creme“



Vorspeisen

Hausgebeizter Gravedlachs mit Senf-Dillsoße
Kartoffelküchle und Blattsalaten

Hausgeräucherte „Klemmbach“ Schwarzwald-Forelle aus dem Wacholderrauch
Ein Forellenfilet mit Meerrettichsahne
Zwei Forellenfilets mit Meerrettichsahne
jeweils mit Blattsalat, Toast und Butter

Blattsalate mit gebratenen Garnelen
„Asiatische Art“

Fit mit Fisch

Hausgemachte Hechtklößchen an Gutedelsoße
mit Mandelbrokkoli und Butterreis

Pangasiusfilet an Weissburgundersoße mit Gemüsestreifen
an Butterkartoffeln und einem Salat vom Buffet

Zanderfilet an Oliven-Zitronenbutter
dazu servieren wir Blattspinat und Sesamkartoffeln

Lachsschnitte an feinem Safranschaum
dazu servieren wir Brokkoli und Kräuternudeln

Jeden Freitag „Forellentag“
frische Schwarzwald-Forellen aus Schweighof
zu sieben verschiedenen Zubereitungsarten



Hauptgerichte

Putensteak „Cassiopeia“

Putensteak im Knuspermantel an Curryrahmsoße
garniert mit Früchten und Butterreis dazu ein Salat vom Buffet

Scheiben von der geschmorten Kalbshaxe
an Rahmsoße mit frischem Marktgemüse
und hausgemachten Butterspätzle

Barbarie - Entenbrust in Orangensoße
mit frischem Gemüse und Mandelbällchen

Filetspitzen „Stroganoff“
mit Butterrösti und einem Salat vom Buffet

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb
mit Erbsen a la creme, Pommes Frites

Lammcarrée unter der Kräuterkruste
an Spätburgunder Soße, frisches Marktgemüse,
und überbackenen Sahnkartoffeln

Kalbssteak an Steinpilzrahmsoße
dazu servieren wir Butterspätzle und einen Salat vom Buffet

Filetsteak von Argentinischen Angus Rind
an grüner Pfeffersoße mit frischem Marktgemüse, Mandelbällchen

Filetsteak von Argentinischen Angus Rind
mit Kräuterbutter, Tomaten-Rucolasalat in Balsamicodressing
mit gehobeltem Parmesan

Ab zwei Personen:

Chateaubriand mit gebratenen Waldpilzen

Sauce Bearnaise und feines Marktgemüse,
Mandelkroketten und überbackene Sahnkartoffeln



Der süße Schluss

Frische Erdbeeren „Romanow“ mit Vanilleeis und Sahne

*Hausgemachte Panna Cotta mit Pfirsichspalten
und Fruchtsoße*

Baumkuchen mit Vanilleeis, Sahne und Eierlikör

*Warme Apfelkühle mit Zimtzucker
Vanillesoße und Walnußeis*

*Großmutter's Rumtopf, eingelegte Früchte aus dem Markgräflerland
serviert mit cremigem Vanilleeis, Schlagsahne*

Variation von Sorbets ausgarniert mit frischen Früchten

Zweierlei Schokoladenmousse mit feiner Früchtegarnitur

Crème „Brûlée“ Vanillecreme mit Karamel überkrustet

Die ganz besondere Empfehlung

*Orangenfilets mit Mascarponecreme überbacken
dazu zartschmelzendes Eis vom weißem Pfirsich*

*Das Küchen- und Serviceteam
dankt Ihnen für Ihren Besuch*

Restaurant: 11.00 Uhr - 22.30 Uhr - Küche: 12.00 Uhr – 14.00 Uhr und 18.00 Uhr - 21.30 Uhr

In folgenden Speisen sind die gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe enthalten:

Meerrettich:	9 geschwefelt
Matjesfilet, Essiggurken, Mixed Pickels:	4 mit Süßungsmittel Saccharin
Speiseeis:	2 mit Farbstoff
Knochenschinken:	12 mit Glutamat