

Vorspeisen

<i>Bunter Blattsalat mit Cocktailtomaten Buttercroutons und gebackene Garnelen im Kartoffelnest</i>	€ 18,50
<i>Markgräfler Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speckwürfel und Buttercroutons</i>	€ 18,00
<i>Hausgebeizter Graved- Lachs an Senf- Dillsauce mit Butterbrioche und Salatbouquet</i>	€ 21,50
<i>Vitello Tonnato dünne Scheiben vom Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Oliven</i>	€ 21,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronenschmand, Rucola und gehobeltem Parmesankäse</i>	€ 23,00

Suppen

<i>Gutedelrahmsuppe mit Trauben</i>	€ 9,50
<i>Badische Flädlesuppe</i>	€ 9,50
<i>Bananen-Currycremesuppe mit Sahnehäubchen</i>	€ 9,50
<i>Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kokossahne</i>	€ 9,50

Vegetarische Gerichte

- Hausgemachte Kürbis-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-Feta-Käseröllchen an Tomaten- Rucolarisotto und Blattspinat* € 21,50
- Hausgemachte mediterrane Gemüse- Ravioli mit frischen Champignons an Basilikum- Sahnesauce, kleiner Salat* € 22,50
- Cremige Linguine mit frischen Champignons und Cocktailtomaten in „Cafe de Paris“ Soße, kleiner Salat* € 21,50

Für zwei Personen

- Chateaubriand mit gebratenen Waldpilzen**
Sauce Bearnaise und feines Marktgemüse, Mandelkroketten und überbackene Sahnekartoffeln
pro Person (ab 2 Personen, ohne Vorbestellung) € 48,50



- Rehrücken „Baden-Baden“**
an Spätburgundersauce mit Steinpilzen „à la crème“ dazu Rosenkohl, Mandelbällchen, Butterspätzle, gefüllte Williamsbirne mit Preiselbeeren pro Person € 48,50
(ab 2 Personen, nur mit Vorbestellung)



- Erik's bekannte Gans - am Tisch tranchiert-**
Großmutter's Apfelrotkohl hausgemacht, lecker und frisch, selbstgemachte Kartoffelklöße, reichlich die gute Gänsesoße, dazu Großmutter's Bratäpfel
(jeweils für 4 Personen <oder teilbar durch 4>, nur auf Vorbestellung)
für 4 Personen € 165,00



Fisch

Hausgemachtes Kürbisrisotto <i>mit gebackenen Garnelen im Kartoffelmantel</i>	€ 24,50
Gebratenes Wolfbarschfilet <i>an mediterranem Gemüse und hausgemachte Kürbis- Gnocchi</i>	€ 26,50
Hausgemachte Hechtklößchen in Hummersoße <i>mit Mandelbrokkoli und Basmatireis</i>	€ 26,50
Kross gebratenes Zanderfilet an Rucola-Risotto <i>mit sautierten Cocktailtomaten und Blattspinat</i>	€ 27,90
Tranchen vom gebratenem Lachs <i>auf Safranfenchel mit Wildreis</i>	€ 28,50

Fleisch

Badisches Wildragout mit Waldpilzen <i>mit Apfelrotkohl, hausgemachte Butterspätzle</i>	€ 29,50
Paniertes Putensteak im Knuspermantel an Currysauce <i>und Basmatireis mit einem kleinen Salat</i>	€ 27,50
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb <i>mit Pommes Frites und einem gemischten Salat</i>	€ 28,50
Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust an Orangen- Rotweinsauce <i>mit glaciertem Gemüse und hausgemachte Kürbis-Gnocchi</i>	€ 32,50
Kalbsrückensteak an Steinpilzrahmsauce <i>mit glacierten Karotten und hausgemachte Butterspätzle</i>	€ 38,50
Lammkrone „Vert Pre“ unter der Kräuterhaube an Rotweinsauce <i>Mandelbrokkoli und überbackene Sahnekartoffeln</i>	€ 39,50
Tournedo vom Rinderfilet mit gebratenen Kräuterseitlingen <i>an glaciertem Gemüse und hausgemachten Mandelbällchen</i>	€ 43,50

Dessert

<i>Panna Cotta an Fruchtsoßenspiegel</i>	€ 13,50
<i>Creme Brulee mit geflammten 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 Fruchtsaucenspiegel</i>	€ 14,50
<i>Orangenfilets mit Mascarponecreme überbacken dazu zartschmelzendes Cremeeis</i>	€ 14,50

Liebe Gäste,

auch wir leiden unter Personalmangel. Wir versuchen alles, Ihnen einen geregelten und zuvorkommenden Service zu bieten. Wir möchten Ruhetage vermeiden !

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

Für Allergene & Zusatzstoffe forfern Sie bitte unsere spezielle Speisekarte an.

Öffnungszeiten Restaurant und Küche:

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

Schloßpark Saal

(ehem. Katholischer Gemeindesaal)

*Kennen Sie schon unseren neuen Schloßpark Saal?
Bankette und Veranstaltungen von bis zu 120 Personen*



Unser Hygienekonzept im Restaurant weiterhin gilt:

Lüftung der Räume

- Während des Betriebs wird durch unsere moderne Lüftungsanlage immer die Luft ausgetauscht (Luftaustausch, kein Umluftbetrieb)

Weitere Hinweise

- Bitte vor Betreten des Restaurants bitte die Hände desinfizieren
- Bitte keine Hände schütteln, Sie sind auch so herzlich willkommen
- Bitte nur an den zugewiesenen Tischen Platz nehmen
- Körperkontakt, Umarmen und Händeschütteln bitte vermeiden
- die Tische wurden vor Ihnen desinfiziert
- Wenn Sie Symptome zeigen möchten wir Sie nicht bewirten
- Können wir etwas besser machen, sagen Sie es Ihrem Servicemitarbeiter
- Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und bitte besuchen Sie uns bald wieder

Allergene & Zusatzstoffe

Allergene :

- 01, Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Hybridstämme)
- 02, Krebstiere
- 03, Eier
- 04, Fische
- 05, Erdnüsse
- 06, Soja
- 07, Milch (einschließlich Laktose)
- 06, Schalenfrüchte
(Mandeln, Pistazien, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Walnüsse)
- 9, Sellerie
- 10, Senf

- 11, Sesamsamen
- 12, Schwefeldioxid und Sulfite
- 13, Lupinen
- 14, Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- a, mit Farbstoff
- b, mit Konservierungsstoffe
- c, mit Nitritpökelsalz
- d, mit Antioxidationsmittel
- f, geschwefelt
- g, geschwärzt
- h, gewachst
- i, mit Süßungs mitteln
- j, mit Phosphat

Unsere Speisen sind weitgehend frei von Zusatzstoffen oder Konservierungsstoffen, da wir ausschließlich mit Frischprodukten aus der Region bester Qualität arbeiten. Allergenesind natürliche Produkte, auf die manche Menschen "allergisch" reagieren.