



## 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