

Menüvorschläge Herbst 2010

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Glas Winzersekt, wahlweise mit Holunder oder Johannisbeere	4,30 €
Frisch gepresster Orangensaft	3,50 €
Campari Orange oder Soda	4,10 €

Badisches Menü

Badische Rinderkraftbrühe mit Markklöschen

Tafelspitz an Meerrettichsauce
Mit Boullonkartoffeln und Rote Beete,
Preiselbeeren

Apfelküchle im Vanillesüppchen und Vanilleeis

18,00 €

Wildmenü

Pfifferlingcrèmesüppchen

Feldsalat altbadisch mit Speck und Croutons

Rehrückenmedaillon an Cassissauce
Mit hausgemachten Spätzle, Apfelrotkohl
Und gefüllte Birne

Trauben an Weinschaumcrème und Zimt- Pflaumen -Eis

35,00 €