



## VORSPESIEN



### CREMESÜPPCHEN VON KAROTTE & ORANGE

mit feinem Räucherlachs (OHNE RÄUCHERLACHS  AUCH VEGAN ERHÄLTlich)  12 € |  14 €  
mit weißer Schokolade und Kakaonibs  SCHOKO-GERICHT •  VEGETARISCH  9,50 € |  11 €

### ANGEBACKENER ZIEGENKÄSE VEGETARISCH

Mild-würziger Ziegenkäse, mit Honig und Balsamico veredelt,  
auf Rucola an frischem Granatapfeldressing  15 € |  18 €  
(Auch als Hauptgericht in zwei Größen erhältlich)

### GEGRILLTE RIESENGARNELEN

in Kräuterbutter, mit ofenfrischem Baguette, an einem Salatbukett  19 € |  22 €  
(Auch als Hauptgericht in zwei Größen erhältlich)

### BUNTE BLATTSALATE VEGETARISCH

an Joghurtdressing, hausg. Himbeer-Vinaigrette oder mit Essig und Öl  6 € |  7,50 €

### CREMESÜPPCHEN VOM BADISCHEN SPARGEL VEGETARISCH

mit feinen Spargeleinlagen  9 € |  11 €

### SALAT VON GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL



mit frischen Tomaten, Rucola und gebratenen Riesengarnelen  19 € |  22 €  
(Auch als Hauptgericht in zwei Größen erhältlich)

## HAUPTGERICHTE



### MEDAILLONS VOM KALB • *Ein Teller voller Heimat, Herz & Handwerk.*

Zarte Medallions vom Kalb in cremiger Champignonrahmsauce,  
dazu unsere hausgemachten Spätzle und frisches Marktgemüse  26 € |  29 €



### SÜDAMERIKANISCHES RUMPSTEAK • *Wie es sich gehört.*

Dieses Steak bringt Tiefe, Würze und gegrillten Stolz mit – serviert mit  
hausg. Kräuterbutter, einer Zwiebelsoße und knusprigen Bratkartoffel  35 € |  39 €

### TEUFLISCHES INTERMEZZO SCHOKOS KLASSIKER

Das Herzstück vom Rinderfilet – zartrosa, handgeschnitten und in unserer Küche mit  
Leidenschaft vollendet - an einer feurigen Soße mit getrockneten Tomaten, Oliven,  
Paprika und Pfefferkörnern, dazu Kartoffel-Gratin und frisches Marktgemüse  37 € |  42 €

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL • *Tradition wie bei Oma – nur mit mehr Glamour*

Hauchdünn geschlagenes Kalbfleisch goldbraun paniert mit gebratenem Kartoffelsalat,  
klassisch garniert mit Kapern, Sardellen und einer Zitronenscheibe  27 € |  31 €

### FILET & FELD • *Zart, frisch, perfekt abgestimmt. Mehr braucht es nicht.*

Rinderfilet mit badischem Stangenspargel,  
begleitet von neuen Kartoffeln und Sauce Béarnaise  39 € |  44 €

### ZANDERFILET UNTER FEINER SPARGELKRUSTE

auf rahmigem Spargelragout, dazu neue Kartoffeln  32 € |  36 €

### SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL SCHOKOS KLASSIKER

herzhaft ummantelt & sanft gegart, mit gebratenem Spargelgemüse und  
neuen Kartoffeln, an einer mit Kräutern verfeinerten Sauce Hollandaise  31 € |  35 €

### PFANNKUCHEN VEGETARISCH





gefüllt mit einem cremigen Ragout von frischem Spargel  22 € |  25 €

### SCHOKOS KLASSIKER • SCHOKO-GERICHT

### RUMPSTEAK UNTER DER SCHOKOLADENKRUSTE

mit Röstkartoffeln und frischem Marktgemüse: zartes Steak, dunkle Schokolade,  
knusprige Kartoffeln – das ist keine Kombination, das ist ein Statement.  35 € |  39 €

### SOBANUDELN SCHOKO-GERICHT (AUCH OHNE SCHOKOLADE MÖGLICH)

mit Lauch, Zucchini, Tomaten und Zitrone, in einer weißen  
Schokoladen-Kokos-Soße mit feiner Balance aus Süße und Frische  
...mit in Kräuterbutter gebratenen Garnelen  31 € |  35 €  
...mit saftigem Grillgemüse  VEGAN  24 € |  27 €

## DESSERTS

### HAUSGEMACHTE SORBETS (*enthält Alkohol*) VEGAN

Brombeer, Schokolade & Kräuter, Zitrusfrüchte  je Kugel 5 €  
...mit einem Schuss Sekt, Vodka oder Gin  zzgl. 3,50 €

### TRADITIONELLE SOLO-KUGEL

Schokolade, Vanille, Erdbeere  je Kugel 4 €

### TONKA-SCHOKOLADENMOUSSE

mit Mango-Ragout  11 € |  13 €

### VANILLEEIS SCHOKOS KLASSIKER

mit heißen Himbeeren und Sahne oder heißer Schokoladensauce und Sahne  10 € |  12 €

### EISPRESSO

Eine Kugel feinstes Vanilleeis trifft auf heißen Espresso  
– zum Selbergießen & Dahinschmelzen.  7 €