

Als Aperitif empfehlen wir !

Unser HausCocktail

Prosecco, Ananas- Orangensaft, Lime Juice, Aperol und Erdbeersirup	6,00 €
1 Glas Aperol Sprizz	6,00 €
1 Glas Britzinger Sekt weisser Burgunder mit Holundersirup	5,80 €
1 Glas Schliengener Sekt Chardonnay Edition trocken	5,50 €
1 Glas Kir Royal	5,80 €
5 cl. Martini rot oder bianco	4,80 €

Alkoholfrei

0,1 l Sanbitter red	2,80 €
0,2 l Jacoby Tomatensaft	3,00 €



Suppen und Vorspeisen

Süppchen vom Tage	4,00 €
Kraftbrühe mit Einlage	4,50 €
Feines Steinpilzrahmsüppchen	6,00 €
Hausgemachte Goulaschsuppe mit Brot	5,50 €
Badisches Schneckenrahmsüppchen mit Toast	6,00 €
Geräuchertes Forellenfilet garniert dazu Sahnemeerrettich, Butter und Toast	9,50 €
Kleiner Feldsalat an Balsamicodressing mit Tartar vom Räucherlachs	13,50 €
Krabbencocktail mit Bananenstücken dazu Toast und Butter	11,00 €
½ Dutzend Burgunder Weinbergschnecken mit Toast	7,00 €
1 Dutzend	11,00 €
Parmaschinken dünn aufgeschnitten mit Cavaillon - Melone dazu Brot	11,50 €
Feiner Feldsalat mit warmen Lardons vom Speck und Croutons	7,00 €
Tomaten Mozzarella Salat an Balsamicodressing	7,50 €

Mittagsgerichte von 11³⁰ Uhr bis 14⁰⁰ Uhr

Tellergerichte

Ofenfrischer Kalbshackbraten in Rahmsauce dazu Mischgemüse und Pommes frites	10,50 €
Zartes Schweinerückensteak in feiner Jägersauce dazu feines Tagesgemüse und Kartoffelkroketten	14,00 €
Warmes Schüfeli mit Meerrettichsauce auf Sauerkraut dazu Salzkartoffeln	14,00 €
Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel, Gurken und Paprika im Specksößli dazu frisches Wirsinggemüse und Semmelknödel	15,00 €
feines Blätterteigpastetchen mit Ragout fin gefüllt dazu Karotten und Trockenreis	11,50 €
gepökelte Rinderzunge in Madeirasauce dazu Erbsen und Kartoffelkroketten	16,50 €
Gefüllte Kalbsbrust in Rahmsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelkroketten	16,00 €

Umbestellungen 1,50 Euro Aufpreis

Fitnesssteller

Feine **Lachstranchen** vom Grill mit frischen Salaten umgeben, garniert mit Kräuterbutter dazu Brot 19,50 €

Zartes **Rinderfilet** mit frischen Salaten umgeben, garniert mit Kräuterbutter und frischen Früchten dazu Brot 27,00 €

Zartes **Putensteak** mit frischen Salaten umgeben garniert mit frischen Früchten dazu Brot 16,50 €

Vegiteller

Gefüllte Zucchini mit Wildreismischung, frische Champignons, Paprika, Mais, Erbsen, Tomatenpüree und Käse überbacken in Tomatensauce dazu gebratene Kartoffelwürfel 11,50 €

Gourmetseller

Zartes **Lammfilet** am Stück gebraten in feinem Sauerrahmsößli mit Sherry und frischen Champignons dazu grüne Böhnchen und Pommes Berny 23,50 €

Pangasiusfiletröllchen mit Salm gefüllt im Hummersößli dazu Blattspinat und Reis 17,00 €

Barbarie **Flugentenbrust** am Stück gebraten tranchiert im Preiselbeersößli dazu frisches Apfelrotkraut und Pommes Berny 19,50 €

gedämpfte **Salmschnitte** im Hummersößli dazu Blattspinat und Trockenreis 17,50 €

Wirsing- Schollenroulade mit Lachsfüllung im Kräutersößli dazu Trockenreis 16,50 €

Ragout vom feinen **Wels** mit Gemüse und Shrimps in Sauce Supreme im Reisrand 16,50 €



Markgräflerteller

Markgräfler **Suppenfleisch** mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren dazu Salzkartoffeln und frische Gartensalate 14,00 €

Wir empfehlen unsere Mittags - Menüs

Menü 1.

Süppchen vom Tage
Seelachsfilet im Knuspermantel
in rassiger Currysauce
mit Mango Chutney dazu Reis
Tagesdessert
15,50 €

Menü 2.

Frischer Gartensalat
Kalbsrahmgoulasch in feiner
Sauce mit Champignons
dazu Butternüdeli
Tagesdessert
15,50 €

Herrengröstl

Kartoffelgröstl mit gekochten **Kalbsbrustspitzen**,
Zwiebeln und Tomatenwürfel

14,00 €

Schäferteller

Ofenfrischer **Lammbraten** in Knoblauchsauce
dazu grüne Böhnchen und Gratin Kartoffeln

16,50 €

Vom Küchenchef empfohlen !

Zartes **Lammfilet** Florentiner Art auf Blattspinat
im Kräutersößli dazu pommes dauphin

25,00 €

Zarte **Medaillons vom Lammhüftchen** „Provencale“ in feiner
Kräuterknoblauchsauce dazu feine Speckbohnen und Kartoffelgratin

22,50 €

Zartes **Rehschnitzel Mirza** in Wildrahmsauce mit Waldpilzen,
dazu frisches Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten

29,50 €

Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt paniert
dazu pommes frites und frische Gartensalate

16,50 €

Zartes **Kalbschnitzel „Königin“** mit feinem Kalbsragout und Käse
überbacken dazu Butterspätzle und frische Gartensalate

24,00 €

Zartes **Schweinefilet** in Cognacrahmsauce mit frischen Champignons,
Pfifferlingen dazu Butterspätzle und frische Salate

20,50 €

Zartes **Entrecôte Madagaskar** im kräftigen Burgundersößli mit grünem
Pfeffer dazu Kartoffelkroketten und frische Gartensalate

25,50 €

Zartes **Filetsteak** vom **Rind** im kräftigen Merlotsößli mit Steinpilzen und
Gänselebercreme dazu feines Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten

29,50 €

Öbis Guet's vom und ums Ländle

Geschnetzelte **Jungleber** sauer-pikant dazu
Schweizer Rösti und frische Gartensalate

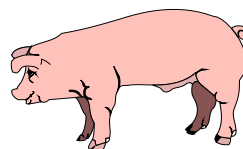
16,00 €

Unsere Spezialität

Frisches **Spanferkel** knusprig gebraten in
feiner Sauce, dazu junges Gemüse der Saison
und Kartoffelkroketten

.....oder mit einem bunten großen Salatteller und Brot

20,50 €



★ VOM 16. BIS 30. MÄRZ 2018 ★
★ SCHLEMMERFISCHWOCHE ★

★★

★ AM 28. APRIL 2018 AB 19 UHR★
★ SPARGEL SCHLEMMER MENÜ★

★★

★ AB 03. MAI 2018 ★
★ FRISCHE MAISCHOLLE ★
★ IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN ★

★★

★ AM 16. JUNI UND 25. AUGUST 2018 AB 18³⁰ UHR★
★ ITALIENISCHER ABEND ★
★ WIR VERWÖHNEN SIE MIT EINEM ★
★ KALT- WARMEN MEDITERRANEM BUFFET ★

★★
★ WER CLEVER IST....RESERVIERT ★

★★

Wir empfehlen !

Auswahl an Markgräfler Schnäppli , Schümlikaffi ,
Kuchen und..... unsere vielseitigen Dessert´s

Die Geschenkidee Auch für unsere Events erhältlich
Ein Gutschein unseres Hauses, für ein wundervolles Essen,
für jeden Anlass !!zum verschenken !
Fragen Sie unsere Bedienung danach.



★ HEUTE FRISCHE BEEREN ★

