

## *Aperitif gefällig?*

**Himberta** - Sekt mit Himbeerlikör 6,90 €

**Aperitivo Rosato Mio** die, einzigartige Kombination aus Hibiskus und Orangenblüten, Prosecco und Basilikum 7,40 € (\*1)

**Xaver** - Sekt mit Granatapfellikör 6,90 €

**Erwin** - Sekt mit Quittenlikör 6,90 €

## *Suppen*

**Rinderkraftbrühe** mit Markklößchen 7,40 €

**Badische Grünkernsuppe** mit Sahne verfeinert 7,40 €

## *Vorspeisen*

**Gratinierter Ziegenkäse** mit Preiselbeeren, Salatbouquet und Baguette 13,40 €

**Gegrillter Oktopus**

in Peperoni-Knoblauchpesto dazu Baguette 13,90 €

## *Frisch vom Markt*

**Bunter Beilagensalat** 6,90 €

**Knackige Blatt- und Rohkostsalate** an herzhaftem Dressing mit:

**5 Black Tiger Garnelen** in Kräuterbutter gebraten 23,80 €

Tranchen von der **Hähnchenbrust** 17,20 €

Rosa gebratenen **Roastbeefstreifen** 23,80 €

Zu allen Salatvariationen servieren wir Baguette

## *Vegetarische Spezialitäten*

**Gemüse-Sojabolognese - vegan**  
an feinen Bandnudeln 17,90 €

**Semmelknödel an Steinpilz-Champignonragout** 17,40 €

**Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Preiselbeeren** 12,50 €

## *Fischiges aus Fluss und Meer*

**Gegrilltes Lachssteak an Safransauce**  
und feinen Bandnudeln 23,90 €

**Gegrilltes Zanderfilet mit einer Riesengarnele, Rieslingsauce und**  
Basmatireis 25,90 € (\*3)

## *Jetzt wird es „wild“*

**Wildragoût aus den heimischen Wäldern mit frischen Champignons,**  
dazu selbst gemachte Spätzle 23,90 € (\*4)

**Geschmorter Rehbraten an deftiger Wildrahmsauce,**  
mit selbst gemachten Spätzle und Preiselbeeren 24,90 € (\*4)

## *Feischiges*

**Medaillons von der Hähnchenbrust an Steinpilzrahmsauce,**  
dazu reichen wir Kartoffelrösti 20,60 €

**Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites 14,80 €**

**Schweinerückensteak an einer Madagaskar-Pfeffersauce**  
mit Dauphinkartoffeln 16,60 € (\*2,3,4)

**Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Camembert und Schwarzwälder**  
Schinken mit Pommes frites 19,90 € (\*2,3,4,10)

**Schweinemedallions an frischen Champignons und Rahmsauce**  
dazu selbstgemachte Spätzle 21,40 €

**Schweinemedallions an Madagaskar-Pfeffersauce und**  
Dauphinkartoffeln 21,40 €

**Rinderrückensteak mit gedämpften Zwiebeln, Burgundersauce und**  
selbstgemachten Spätzle 27,90 €

**Rinderrückensteak an einer Madagascar-Pfeffersauce dazu Pommes**  
frites 27,90 € (\*2,3,4)

**Lammrücken unter der Kräuter-Knoblauch-Kruste**  
mit Speckbohnen, Thymiansauce und  
Kartoffelrösti 34,90 € (\*2,3,4)

**1 Portion Sauce extra 2,90 €**

Falls Sie übrig gebliebenes Essen mitnehmen möchten, bieten wir Ihnen  
die Möglichkeit Verpackungsboxen für je 0,70 € zu erwerben.

**Einen guten Appetit  
wünschen**

*Familie Gutekunst und das Seeterrassenteam*

Allergenkennzeichnung: Alle unsere Speisen können Spuren aller Allergene enthalten A1=Eier, A2=Milch, A3=glutenhaltiges  
Getreide, A4=Erdnüsse, A5=Nüsse, A6=Schwefeldioxid u. Sulphit, A7=Lupinen, A8=Sesam, A9=Soja,  
A10=Sellerie, A11=Senf, A12=Fisch, A13=Krebstiere, A14=Weichtiere

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Speisen und Getränken: \*1.mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit  
Nitritpökelsalz 4. mit Antioxidationsmittel 5. mit Geschmacksverstärker 6. Geschwefelt 7.Geschwärzt 8.Gewachst 9.mit  
Süßungsmittel 10.mit Phosphat 11.Coffeinhaltig 12.Chininhaltig