

Aperitif gefällig?

Himberta - Sekt mit Himbeerlikör 6,50 €

Aperitivo Rosato Mio die, einzigartige Kombination aus Hibiskus und Orangenblüten, Prosecco und Basilikum 6,90 € (*1)

Xaver - Sekt mit Granatapfellikör 6,50 €

Erwin - Sekt mit Quittenlikör 6,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 6,90 €

Badische Grünkernsuppe mit Sahne verfeinert 6,90 €

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse an Apfel-Chutney, Salatbouquet und Baguette 11,90 €

Schneckenpfännchen gratiniert mit Kräuter- und Knoblauchbutter, dazu servieren wir Baguette 11,20 €

Pill Pill- Oktopus und Garnelen im Knoblauch-Chili-Sud mit Baguette 13,90 €

Frisch vom Markt

Bunter Beilagensalat 6,20 €

Knackige Blatt- und Rohkostsalate an herzhaftem Dressing mit:

5 Black Tiger Garnelen in Kräuterbutter gebraten 22,80 €

Tranchen von der **Hähnchenbrust** 15,80 €

Rosa gebratenen **Roastbeefstreifen** 22,80 €

Zu allen Salatvariationen servieren wir Baguette

Vegetarische Spezialitäten

Gemüse-Sojabolognese - vegan
an feinen Bandnudeln 16,20 €

Serviettenknödel an Steinpilz-Champignonragout 15,80 €

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze 10,20 €

Fischiges aus Fluss und Meer

Gegrilltes Lachssteak an Dillsauce
und feinen Bandnudeln 21,90 €

Zanderfilet unter der Kartoffelschuppe auf Ratatouille-Gemüse,
Rieslingsauce und Basmatireis 24,90 € (*3)

Jetzt wird es „wild“

Wildragoût aus den heimischen Wäldern mit frischen Champignons,
Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 24,80 € (*4)

Rehrücken rosa gebraten an Wildrahmsauce serviert mit Kartoffelrösti
und Preiselbeeren 32,20 € (*4)

Geschmorte Rehbraten an deftiger Wildrahmsauce,
mit selbst gemachten Spätzle und Preiselbeeren 22,90 € (*4)

Heischiges

Medaillons von der Hähnchenbrust an Steinpilzrahmsauce,
dazu reichen wir Kartoffelrösti 18,40 €

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites 14,20 €

Schweinerückensteak an einer Madagaskar-Pfeffersauce
mit Dauphinkartoffeln 15,60 € (*2,3,4)

Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Camembert und Schwarzwälder
Schinken mit Pommes frites 18,90 € (*2,3,4,10)

Schweinemedallions an frischen Champignons und Rahmsauce
dazu selbstgemachte Spätzle 19,90 €

Schweinemedallions an Madagaskar-Pfeffersauce und
Dauphinkartoffeln 19,90 €

Rinderrückensteak mit gedämpften Zwiebeln, Burgundersauce und
selbstgemachten Spätzle 25,90 €

Rinderrückensteak an einer Madagascar-Pfeffersauce dazu Pommes
frites 25,90 € (*2,3,4)

Lammrücken unter der Kräuter-Knoblauch-Kruste,
auf Ratatouille-Gemüse, Thymiansauce und
Kartoffelrösti 29,90 € (*2,3,4)

1 Portion Sauce extra 2,70 €

Falls Sie übrig gebliebenes Essen mitnehmen möchten, bieten wir Ihnen
die Möglichkeit Verpackungsboxen für je 0,60 € 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