

## Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom geräucherten, norwegischen Fjordlachs EUR 12,50  
serviert an Preiselbeer-Meerrettichdip und einem Salatbouquet  
dazu reichen wir Stangenbrot 11, 2

*Carpaccio of Norwegian smoked salmon  
served with cranberrie-horseradish dip, salad garnish and baguette*

Cocktail von Tigershrimps EUR 11,00  
serviert mit Ei, Tomatenwürfelchen, Zucchini und Küchenkräutern 1, 2, 4, 11

*Tiger Shrimp Cocktail served with egg, diced tomato, zucchini  
and fresh herbs*

Panierter Ziegenkäse mit Honig und roten Pfefferkörnern EUR 9,50  
in Olivenöl gebraten serviert an einem Blattsalatbouquet der Saison 2, 1

*Breaded goat cheese with honey and red pepper corns served  
with a salad garnish*

## Suppen

Klare Kraftbrühe vom Weiderind EUR 4,00  
mit frischen Gemüsestreifen und Kräuterflädle 8

*Beef consommé with vegetables and herb-pancake strips*

Hausgemachtes Crèmesüppchen von frischen Tomaten EUR 4,50  
mit crème fraîche und Knoblauchcroûtons 3, 2

*Homemade cream of tomato soup with sour cream and garlic croutons*

Crèmesüppchen von Orange und Karotte EUR 6,00  
serviert mit gebratener Riesengarnele und frittiertem Ingwer

*Cream soup of carrot and orange served with a seared king prawn  
and fried ginger*

Tagessuppe EUR 3,50  
Soup of the day

**Nach Badischer Tradition empfehlen wir unsere heimischen Weine und ganz besonders,**

2010er Winzergenossenschaft Hügelheim 0,25 l EUR 5,50  
Weißer Burgunder trocken

2010er Britzinger 0,50 l EUR 11,50  
Gutedel Kabinett trocken  
Ausgezeichnet mit einer Goldmedaille

## Vegetarische Gerichte

Grüne Fettuccine in einer Zitronengras-Ingwersahnesauce EUR 13,80  
mit frischen Zucchini dazu reichen wir Würfel vom Norweger Fjordlachs

*Green fettuccine in lemon-ginger sauce with fresh zucchini  
Served with diced Norwegian salmon*

Mediterranes Gemüse in Olivenöl sautiert  
überbacken mit Mozzarella  
dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln EUR 13,00

*Mediterranean vegetables, sautéed in olive oil, with rosemary potatoes*

## Spezialitäten aus Neptuns Reich

Ganze Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten EUR 16,50  
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet 2, 3

*Pan fried Black Forest trout in almond butter served with herb potatoes  
and salad from the buffet*

Fischplatte mit dreierlei gebratenem Edelfischen EUR 19,80  
mit Zitrone und Kräuterbutter serviert auf Champignonragôut  
in einer Weißweinsauce dazu reichen wir frisches Marktgemüse  
und Petersilienkartoffeln

*Fish platter with three varieties of fish with lemon- and herb-butter  
in a white wine sauce served with mushrooms, fresh vegetables and  
parsley potatoes*

Gebrautes Wolfsbarschfilet EUR 19,50  
an einer weißen Morchelrahmsauce  
serviert mit Paprikagemüse dazu reichen wir Kartoffelschnee mit Oregano

*Pan fried perch in morel sauce  
served with bell peppers and oregano seasoned potato puree*

**Nach Badischer Tradition empfehlen wir unsere heimischen Weine und ganz besonders,**

2010er Winzergenossenschaft Hugelheim 0,25 l EUR 5,50  
Weißer Burgunder trocken

2008er Sauvignon blanc 0,75 l EUR 17,50  
Ecovin vom Weingut Zahringer aus Heitersheim

# Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet á la Calvados  
angerichtet auf Apfelscheiben an einer feinen Rahmsauce  
serviert mit frischer Karotte  
dazu reichen wir handgeschabte Eierspätzle vom Brett 1      EUR 16,90

*Pork medallions in cream sauce served on apple slices,  
carrots and handmade egg dumplings*

Rumpsteak „Madagaskar“ an einer feurigen Sauce von  
Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Sahne und Küchenkräutern  
serviert an Broccoli mit Mandelschmelze  
dazu reichen wir Kartoffelkroketten      EUR 18,50

*Rump-steak in a spicy sauce with tomatoes, onions, mushrooms,  
cream and herbs served with broccoli and potato croquettes*

Truthahnmedaillons in Honig und Mandeln paniert  
serviert mit gepfefferten Sauerkirschen und einer Zucchini garnitur  
dazu reichen wir würzigen Curryreis      EUR 16,50

*Turkey medallions with a honey and almond crust  
served with peppered sour cherries, zucchini garnish  
and curried rice*

Wiener Schnitzel vom Kalb  
serviert mit in Butter geschwenkten, feinen Markterbsen  
dazu reichen wir Bratkartoffeln      EUR 18,00

*Viennese Escalope of veal with buttered green peas and  
Pan fried potatoes*

**Nach Badischer Tradition empfehlen wir unsere heimischen Weine und ganz besonders,**

2009er      Markgräfler Lindenhof      0,25 l      EUR 5,20  
Spätburgunder Rotwein trocken

2009er      Exclusive Edition Hotel Ritter      0,5 l      EUR 15,50  
Spätburgunder Rotwein trocken  
Ecovin vom Weingut Zähringer aus Heitersheim

# Vesperkarte

Gemischter Teller mit Edelkäse  
serviert mit frischen Trauben  
dazu reichen wir Stangenbrot 2, 13 EUR 8,50

*Platter of noble cheeses served with grapes and baguette*

Schwarzwälder Schinken garniert mit Mixed Pickles,  
Ei und Tomate dazu reichen wir Bauernbrot und Butter 2, 11 EUR 11,00

*Black Forest ham garnished with mixed pickles, egg  
and tomato, served with country bread and butter*

Norwegischer Räucherlachs an Blattsalatgarnitur  
serviert mit Sahnemeerrettich und Kartoffelpuffer 2, 3, 5, 11 EUR 14,50

*Norwegian smoked salmon with horseradish cream  
served with potato pancake and a salad garnish*

## **Nach Badischer Tradition empfehlen wir unsere heimischen Weine und ganz besonders,**

2010er	Ehrenkircher Müller-Thurgau	0,25 l	EUR 4,80
--------	--------------------------------	--------	----------

### **Kennzeichnung der Inhaltsstoffe:**

1 = mit Farbstoffen, 2 = Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker,  
5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Schwärzungsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß bei Fleischereierzeugnissen,  
9 = coffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle,  
13 = gewachst (wenn Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde), 14 = mit Taurin

Die Kennzeichnungserklärung ist auf der letzten Seite ersichtlich.