

Menü Backmulde

Parfait von Geflügelleber auf Waldorfsalat

Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahmsobe und Nudeln

Zweierlei von der Schokolade mit Kaffeeeis

€ 36,00

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat € 7,50

Feldsalat mit geröstetem Speck und Croûtons € 8,70

Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernen und Kürbischutney € 11,50

Blätterteigpastete mit Ragout von Gänseleber und Gänseherzen
auf Blattspinat € 17,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Griebnocken und Flädle € 7,90

Rahmsuppe von jungem Lauch € 8,20

Fischgerichte

Gebrautes Forellenfilet nach Müllerin Art
mit Blattspinat und Kartoffeln € 22,00

Loup de Mer auf Venerereis und Blattspinat € 27,00

Fleischgerichte

Himmel und Erde
(Blutwurst • Äpfel • Zwiebel • Kartoffelpüree)
€ 18,90

Badischer Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel € 22,50

Rosa gebratene Entenbrust mit Zuckermöhren
und Kartoffel-Petersilienwurzelpüree € 27,00

Rinderrückensteak mit Rotweinschalotten
rahmigen Schwarzwurzeln und Rissolées Kartoffeln € 28,00

Medaillons vom Rehrücken auf jungem Lauch
und hausgemachten Markklößchen € 30,00

Vegetarisch

Semmelknödel mit Rahmspinat
Roter Bete und Parmesan € 18,80