



Unser Herbst-Aperitif:

MRTILLOSPRITZ mit Prosecco, Mirtillo (Heidelbeer-Kräuter-Likör), € 5,90

Unsere Menü-Empfehlung für den Spätsommer:

Markgräfler Gutedel-Cremesuppe mit Kracherle **Milch**

Knackiger Salatteller mit Vinaigrette **Sellerie, Soja**

Gekochter Kalbstafelspitz an Meerrettichsoße mit Preiselbeeren

dazu Bouillonkartoffeln **Soja, Milch, Sellerie**

Bayrische Creme mit Mangopüree **Ei, Milch**

€ 27,20

Etwas Feines zu Beginn

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle **Gluten, Ei, Milch, Sellerie**

€ 4,90

Hummercremesuppe mit Shrimps **Milch, Wein-Sulfit**

€ 5,20

Tomatencremesuppe mit gebackenem Mozzarella **Milch, Ei und Gluten**

€ 5,50

Thunfisch-Carpaccio mit Limette und Olivenöl mariniert
an Rucola mit Avocado-Würfel und Parmesan-Späne

€ 13,20

Zwei Jakobsmuscheln gebraten an asiatischem Nudelsalat

€ 13,40

Unsere Angebote mit Pfifferlingen

Frische Pfifferlinge an Kräuterrahm

serviert mit Semmelknödel und einem bunten Salatteller **Ei, Gluten, Soja**

€ 19,00

Kross gebratenes Maispouardenbrüstchen **Ei, Gluten**

mit frischen Rahm-Pfifferlingen an Fettuccine-Nudeln

€ 21,50

Mit Knoblauch gegrillte „Black Tiger“ Riesengarnelen **Ei, Gluten**

an Pfifferlinge „a la creme“ und dazu einen bunten Salatteller

€ 25,50

Reh-Nüsse zart rosa gegart mit Thymiansoße **Ei, Gluten**

An Pfifferlinge „a la creme“ und dazu Rosmarinkartoffeln

€ 26,50

„Vitello Tonnato“ (berühmt italienisches Kalbfleisch mit Thunfischsoße) mit Avocados und kleinem Salatbouquet <small>Sellerie Soja</small>	€ 9,80
-oder gerne auch als kleine Vorspeise	€ 6,20
Maccaronelli-Nudeln „Waldpilze a la creme“ <small>Milch</small> mit Kräutern in Rahmsauce und dazu einen bunten Salatteller	€ 11,80
Markgräfler Käsespätzle mit Zwiebelschmelze mit einem bunten Salatteller <small>Sellerie Soja Milch</small>	€ 12,00
Vegetarisches „Cordon Bleu Aubergine“ mit Mozzarella gefüllt mit Safrannudeln und Tomatensauce <small>Sellerie Milch</small>	€ 12,80
Gebratene Filets vom Bachsaibling mit Zitronengrassauce <small>Sellerie, Soja Milch</small> Rucola-Basmatireis und einem bunten Salatteller	€ 16,80
Unser EDLER „EDENTELLER“ <small>Sellerie Soja</small> Edle Variation von gebratenen Lachswürfeln, Riesengarnele, kleines Rinderfilet und gegrillten Kaninchenfilet an bunten Blattsalaten mit Hblunder-Vinaigrette und Aprikosen-Senf ⁶	€ 17,20
„Wiener Schnitzel vom Kalb“ mit Pommes Frites Preiselbeeren und buntem Salatteller <small>Sellerie Soja</small>	€ 17,90
Hausgemachte Rinder-Rouladen mit Speck ^{3,5} , Zwiebeln und Gurke dazu bunte Gemüsevariation und Röstikroketten	€ 18,40
Schwarzwälder Forelle entgrätet und gebraten mit Mandelbutter dazu Kartoffeln und einen bunten Salatteller <small>Sellerie, Soja Milch</small>	€ 18,60
Herzhaftes Schweinefilet im Speckmantel ^{3,5} gebraten <small>Sellerie, Soja, Milch</small> an Pfefferrahmsauce mit Spätzle und einem bunten Salatteller	€ 18,80
Zartes 250 gr. Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter Pommes Frites und einem bunten Salatteller	€ 19,50
ADAM & EVA Medallions vom Kalbsfilet und Seeteufel an Calvadossoße mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Zucchini <small>Sellerie, Soja Milch</small>	€ 21,90

Zum DESSERT:

Badische Apfelkühle gebacken an frischen Früchten und Vanilleeis <small>Ei, Gluten, Milch</small>	€ 7,50
Tagesaktuelles Trio -SORBET <small>Ei, Gluten, Milch</small> an mit Kirschwasser marinierten Kirschen	€ 8,50
Dessert-Teller „Paradies EDEN“ <small>Ei, Gluten, Milch</small> <i>-lassen Sie sich überraschen von einer edlen Variation der EDEN-Köche</i>	€ 9,50

Zusatzstoffe: ³ mit Antioxidationsmittel, ⁵ mit Geschmacksverstärker ⁶ mit Konservierungsstoff,
⁸ mit Farbstoff Betacarotin ⁹ mit Süßungsmittel