



## Elegante Suppen

### **Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle**

*Gluten, Ei, Milch, Sellerie,*

**€ 4,90**

### **Karotten - Ingwercremesuppe**

**mit Palmenherzen** *Milch, Wein-Sulfit*

**€ 5,90**

### **Tomatencremesuppe** *Sellerie,*

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

**€ 6,10**

### **Hummercremesuppe mit Shrimps**

*Krebstiere, Fische, Milch, Sellerie Weichtiere*

**€ 6,30**

## Vorspeisen zum kulinarischen Einstieg

**Wählen Sie marinierte und knackige Salate**

**nach Ihren Wünschen selbst aus!**

*Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte nach den Allergenen-Vorkommen in unserem Salatbuffet*

**Kleiner Salatteller € 5,60**

**Großer Salatteller € 7,60**

### **Champignons „a la creme“** *Milch, Soja*

**serviert im Blätterteigpastetchen** *Ei, Sesam, Milch, Erdnuss, Weizen*

**€ 13,90**

### **Geräucherte Scheiben vom Lachs und Heilbutt** *Krebstiere*

**auf Rucola mit herzhaftem Bruschetta** *Gluten, Sellerie, Soja*

**€ 15,60**

### **Carpaccio von Rinderfilet mit Noilly Prat mariniert** *Wein-Sulfit*

**und „Tete de moine“ - Käsespäne** *Milch, Eiweiß*

**€ 16,20**



## Hauptgerichte „Leicht und vegetarisch“

**Herzhaftes Gemüse-Curry mit Tofu  
an Basmatireis-Kombination** *Soja*  
€ 13,20

VEGAN

**Herz hafte Markgräfler Käsespätzle** *Weizen, Ei*  
mit gerösteten Zwiebelringen und dazu ein bunter Salatteller *Senf, Soja*  
€ 13,40

**Vegane „Spaghetti Bolognese“** *Mandelmilch,*  
und dazu einen bunten Salatteller *Senf, Soja*  
€ 13,80

VEGAN

**Cordon Bleu von der Aubergine gefüllt mit Mozzarella** *Weizen, Ei, Milch*  
auf Tomatensoße *Sellerie* und Safran-Nudeln *Weizen, Ei*  
€ 14,40

## Hauptgerichte aus dem Wasser

**Schwarzwald-Forelle gebraten mit Mandelbutter,** *Mandeln, Fisch, Gluten*  
dazu Rosmarinkartoffeln und Brokkoli  
€ 19,20

**Gebratene Bodensee – Egli- und Zanderfilets** *Gluten*  
an Hummersauce mit Forellenkaviar *Weinsulfit, Milch*  
dazu Blattspinat und gebackene Schlosskartoffeln  
€ 22,20

**Red Snapper- Filet vom Grill „nach polnischer Art“**  
(Bröselbutter mit Eiwürfel, Knoblauch und Kräutern) *Gluten, Ei*  
serviert mit Safranreis und Romanesco-Röschen  
€ 22,80

**Sanft gegarte Tranche vom Norweger Fjordlachs**  
an Zitronengrassauce *Gluten, Schalentiere*  
serviert mit asiatischem Gemüse und Thai-Nudeln *Schalentiere, Weichtiere*  
€ 23,80



## Hauptgerichte „tierisch“

**Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauenart“** *Senf, Schalenfrüchte, Soja*  
mit Speck<sup>3,6</sup>, Zwiebel und Gewürzgurke gefüllt  
an Spätburgundersoße, *Sellerie, Weinsulfit* **Röstikroketten** *Gluten*  
und Grillgemüse  
**€ 19,60**

**Zartes 220gr Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter**  
mit Pommes Frites und buntem Salatteller *Gluten, Ei, Schalenfrüchte*  
**€ 19,80**

**Schweinefilet im Speckmantel<sup>3,6</sup> gebraten an Waldpilzsauce,**  
dazu gebutterte Bandnudeln und einen bunten Salatteller *Sellerie, Soja, Gluten, Ei*  
**€ 21,80**

**Steak vom Rinderfilet(250gr) zart medium gegrillt**  
an Pfefferrahmsauce *Sellerie, Senf, Weinsulfit* mit Blumenkohl „polnisch“  
und dazu Spätzle *Gluten, Ei*  
**€ 27,40**

**Zart gebratenes Lammrückenfilet an Dijon Senf-Sauce,**  
dazu Pesto-Kartoffelpüree *Sellerie, Soja* und Speckbohnen<sup>3,6</sup>  
**€ 28,40**

## Kleines aber Edel

### *EDLER EDEN-Teller*

Variation von gebratener Riesengarnele,  
gebratenen Lachswürfeln, lauwarmen Rinderfilet  
und gegrilltem Kaninchenfilet an Blattsalaten  
mit Aprikosensenf <sup>6</sup> *Senf, Weinsulfit, Sellerie*  
und Wasabi-Apfeldressing *Sellerie, Milch, Soja*  
**€ 17,90**

### **ADAM & EVA**

**Zarte Medaillons vom Kalbsfilet und Seeteufel**  
mit getrüffeltem Kartoffelpüree *Milch, Olivenöl* und Zucchini  
an Calvadosauce *Weinsulfit*,  
**€ 22,60**

**„Schlemmertost“ Hähnchenbrust, Pfirsich**  
und Käse *Milch* überbacken an Brokkoli  
**€ 11,80**



„Gourmettoast“ Schweinelendchen, Champignons, *Sellerie, Milch, Soja*  
Speck<sup>3,6</sup> und Zwiebeln mit Käse überbacken an kleinem Salatbouquet  
€ 12,80

Edle nordische Matjesfilets nach „Hausfrauenart“ *Milch, Sellerie, Ei, Fisch*  
mit herzhaften Kartoffeln  
€ 10,60

Pikanter Wurstsalat<sup>3,5,6</sup> mit Käse und Essiggurken *Sellerie, Ei, Milch, Soja Schalentiere,*  
mit Bratkartoffeln € 9,90  
oder mit Brot *Gluten* € 7,90

## Paradiesische Desserts

Wir verwenden bei unseren Desserttellern immer gerne als Dekor, dunkle und weiße Schokolade!

Diese enthält stets: Milch, Soja, Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte

Bitte bei Unverträglichkeit Bescheid geben!

Badische Apfelküchle gebacken *Ei, Gluten, Milch*  
an frischen Früchten mit Vanilleeis *Ei, Milch*  
€ 7,80

Crème Brûlée *Ei, Milch* mit Espresso-Krokant-Eis *Milch*  
€ 7,90

Tagesaktuelles Trio -SORBET *Ei, (teils Gluten)*  
an mit Kirschwasser marinierten Kirschen  
€ 8,80

Feine Auswahl von „Mousse au chocolate“  
*Ei, Milch, Soja, Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte*  
€ 8,50

Dessert-Teller „EDEN“  
Edle Variation der Eden-Köche  
– lassen Sie sich überraschen *bzw. informieren Sie sich bitte beim Servicepersonal* –  
€ 9,70

Käse Auswahl „Drei Länder“  
mit Feigensenf<sup>6</sup> *Senf, Milch, Eiweiß, Weinsulfid, Sellerie*  
€ 9,50

Zusatzstoffe: <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>5</sup> mit Geschmacksverstärker <sup>6</sup> mit Konservierungsstoff,  
<sup>8</sup> mit Farbstoff Betacarotin <sup>9</sup> mit Süßungsmittel