

Vorspeisen durchgehend

Schwarzwurzelsuppe 5,50
Kartoffel Galette

Antipastiteller mit eingelegtem Gemüse/ Klein 8,50
Oliven/Serrano/Käse/Datteln Groß 16,50

Jakobsmuscheln 12,50
Rote Beete-Tatar/Wasabimayonnaise

Entenbrust (geräuchert) 10,50
Waldorfsalat/Birnenchutney

Bunter Salatteller durchgehend

mit gebratenen Hähnchenstreifen 15,50

mit gebratenen Pilzen/Kräuterbaguette 14,50

mit gebratenem Rumpsteak/Kräuterbutter 21,50

mit gebratenem Lachs 19,50

Vegetarisch ab 17:00 Uhr und samstags durchgehend

Serviettenknödel 15,50
Waldpilzragout/Gemüse

Gemüsebratling (Vegan) 14,50
Cous Cous Salat



Fleisch ab 17:00 Uhr und samstags durchgehend

Coq au vin (Pollo Fino) 20,50
Butternudeln (auf Wunsch ohne Speck)

Rumpsteak 25,50
sautierte Pilze/Rösti/Pfefferrahm

Skajo Burger 20,50
Rinderpatty/gebratener Speck/Pommes Frites

Kalbsbäckchen 19,50
Serviettenknödel/Schwarzwurzelragout

Fisch ab 17:00 Uhr und samstags durchgehend

Doradenfilet 21,50
Rote Beete-Püree/Zuckerschoten/Meerrettichsoße

Dominos vom Lachs 19,50
Linguine/Orangensoße

Dessert durchgehend

Creme Brûlée 5,50

Schokoladenkuchen/Eis/bunte Sahne 6,50

Käsebrett/Trauben/Nüsse/Feigensenf 8,50



Saisonkarte

ab 17:00 Uhr und samstags durchgehend

Feldsalat 9,50

Ofenkürbis/Granatapfel/Balsamico
(auf Wunsch mit Speck)

Kürbisisotto 14,50

Gemüse/Parmesansoße

Hirschroulade 26,50

(gefüllt mit Pilzen/Zwiebel/Kräuter)
Rotkohl/Serviettenknödel

Kaninchenkeule (hell geschmort) 21,50

Gemüse/Butternudeln/Dijonsensoße

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc 0,75l 29,50

Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland

Spätburgunder, Schlatter Maltesergarten 0,75l 34,50

Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland

