

Unsere Vorspeisen und Suppen

Our Starters and soups

Kleiner grüner Salat der Saison

Seasonal green salad

3,80 €

Tagessuppe

The soup of the day

3,80 €

Kleiner gemischter Salat der Saison

Seasonal mixed salad

4,30 €

Badische Flädlesuppe

Consomme Celestine with fine sliced pancakes

4,80 €

Waldpilzcremsüppchen mit Speckcroutons

Cream soup with chosen wild mushrooms accompanied by bacon croutons

5,80 €

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toast

Smoked trout fillet with creamed horseradish and toast

6,80 €

*Großer gemischter Salat der Saison
mit Schinken, Käse und Ei*

*Big Seasonal mixed salad
with ham, cheese and egg*

9,80 €

*Carpaccio vom Rinderfilet
an einem Orangen - Blattsalatbouquet
mit gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan
und kaltgepresstem Olivenöl*

*Beef Carpaccio on a bouquet of lettuce and orange accompanied by
Parmesan shavings, roasted pine - nuts and cold - extra virgin olive
oil*

10,50 €

Vegetarisch genießen

Enjoying vegetarian

Hausgemachte Käseknöpfe mit Zwiebelschmelze

*Homemade Badenese noodles with melted cheese
and mashed fried onions*

11,50 €

Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung und Kräuterrahmsauce

Tortellini with Spinach-Ricotta-fill and herb cream sauce

11,50 €

Blattspinat mit Rührei mit Salzkartoffeln

Spinach with potatoes and scrambled eggs

11,50 €

Unsere Fischspezialitäten

Our Specialities of fish

*Gebratenes Eglifilet "Müllerin Art"
mit einem Gemüsebouquet der Saison*

*Fried fillet of perch au meunier accompanied by parsley potatoes
and seasonal vegetable-bouquet*

18,50 €

Pangasiusfilet auf Blattspinat mit Rahmsauce

Pangasius fillet with spinach and cream sauce

19,80 €

*Schwarzwaldforelle „blau“ oder "Müllerin Art"
mit einem Gemüsebouquet*

*Black-forest-trout "blue" or „Müllerin style“
with seasonal vegetable-bouquet*

19,80 €

*Pochiertes Lachs- und Seezungenfilet an Weißweinsauce
mit Blattspinat*

*Poached fillets of salmon and sole on a white sauce accompanied by
leaf spinach and salad*

20,80 €

Zanderfilet auf Linsenbeet

Fillet of Zander on lentil bed

24,50 €

Fischteller „Danner“

*Crevetten, Lachs, Seezunge und Pangasius
mit Blattspinat*

Fish plate „Danner“

*Shrimp, salmon, sole and catfish
with leaf spinach*

24,90 €

Beilagen:

- *Hausgemachte Spätzle*
- *Kroketten*
- *Rösti*
- *Pommes frites*
- *Salzkartoffeln*
- *Kartoffelgratin*

Side Dish:

- *homemade Spätzle (noodles)*
- *Potato croquettes*
- *Rösti (hash browns)*
- *French Fries*
- *Boiled potatoes*
- *potatoes au gratin*

*Unser Fleisch beziehen wir von
der Metzgerei Sandel in Rheinfelden und
der Metzgerei Adler in Bonndorf*

*Our meat comes from
the butcher 's Sandel in Rheinfelden and
the butcher's Adler in Bonndorf (Black Forest)*

*Zu allen Hauptspeisen können Sie sich die Beilage selbst auswählen.
Zur Auswahl stehen folgende Beilagen:*

*Hausgemachte Spätzle
Kroketten
Salzkartoffeln*

*Kartoffelgratin
Pommes frites
Rösti*

*Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung an, welche Beilage Sie
ausgewählt haben.*

*To all main courses you can have a side dish of your choice. You can
choose between :*

*Homemade Spätzle (noodles)
Potato croquettes
Boiled potatoes*

*Potatoes au gratin
French Fries
Rösti (hash browns)*

*When ordering please let the service know, which side dish you have
chosen*

... vom Geflügel

... of poultry

Putengesschnetzeltes mit einem Gemüsebouquet der Saison

*Fillet strips of turkey
served with seasonal vegetable-bouquet*

14,80 €

Putenschnitzel „Hawaii“ mit einem Gemüsebouquet der Saison

*Escalope of turkey “Hawaii”
served with a seasonal vegetable-bouquet*

16,80 €

... von der Ente

... of Canard

*Barberie - Entenbrust auf Orangensauce mit einem bunten
Gemüsebouquet der Saison*

*Barberie - duck-breast on a sauce of oranges
with seasonal vegetable-bouquet*

20,80 €

.... vom Schwein

... of pork

*Schweinerückensteak „Walliser Art“
mit Tomate und Käse überbacken
dazu ein buntes Gemüsebouquet*

*Pork steak "Walliser style"
gratinated with tomato and cheese accompanied
with seasonal vegetable-bouquet*

17,80 €

*Cordon Bleu „Classic“ gefüllt mit Kochschinken und Käse
mit einem bunten Gemüsebouquet der Saison*

*Cordon Bleu "classic" filled with ham and cheese
accompanied with seasonal vegetable-bouquet*

17,80 €

*Cordon Bleu „Zigeuner Art“ gefüllt mit Kochschinken und Paprika
mit einem bunten Gemüsebouquet der Saison*

*Cordon Bleu "gypsy style" filled with ham and paprika accompanied
with seasonal vegetables -bouquet*

18,80 €

*Medaillons vom Schweinefilet auf Sauce Choron
mit einem bunten Gemüsebouquet der Saison*

*Medaillons of pork fillet on a sauce choron
served with seasonal vegetable-bouquet*

20,50 €

.... vom Kalb

... of veal

Gebratene saure Leberli oder Leberschnitte „Berliner Art“

Fried liver with vinegar or liver slices "Berlin Style"

15,80 €

*Wiener Schnitzel mit einem Gemüsebouquet der Saison
"Wiener Schnitzel" with a seasonal vegetable-bouquet*

19,50 €

Debreziner Kalbsröllchen mit einem Gemüsebouquet der Saison

Debreziner veal rolls with a seasonal vegetable-bouquet

22,80 €

.... vom Hällischen und Argentinischen Rind

... of regional and Argentinian Beef

Hausgebeizter badischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut

Home marinated broiled beef served with red cabbage with apple

16,80 €

*Rumpsteak an Cognac - Pfefferrahmsauce mit einem bunten
Gemüsebouquet der Saison*

*Rumpsteak on a creamy Cognac - pepper sauce with seasonal
vegetable-bouquet*

23,50 €

*Rumpsteak „Strindberg“
mit einem bunten Gemüsebouquet der Saison*

*Rumpsteak “Strindberg“
with seasonal vegetable-bouquet*

25,50 €

*Rinderfiletstreifen „Stroganoff“
mit einem bunten Gemüsebouquet der Saison*

Beef "Stroganoff" with seasonal vegetable-bouquet

25,50 €

*Rinderfilet vom argentinischen “Black Angus“
mit Sauce Bearnaise und einem bunten Gemüsebouquet der Saison*

*Fillet of Argentinian „Black Angus“ with Sauce Bearnaise
and seasonal vegetable-bouquet*

27,50 €

Ab 2 Personen

*Chateaubriand vom argentinischen “Black Angus” an Sauce
Bearnaise mit Gemüse garnitur und Beilagen nach Wahl*

*Chateaubriand of the Argentinian „Black Angus „ on Sauce
Bearnaise with vegetables and your choice of sidedish*

29,80 € pro Person

*... vom Neuseeländischen Lamm
... of lamb*

*Geschmorter Lamnbraten an Thymian -Knoblauch-Sauce mit
feinen Speckbohnen*

*Braised haunch of lamb on a sauce of thyme and garlic
accompanied by green beans with bacon*

17,80 €

Lammkotelette auf Kidneybohnen

Lamb chops with kidney beans

19,80 €

*Rosa gebratenes Lammfilet an Sauce Provençiale
mit feinen Speckbohnen*

*Pink roasted fillet of lamb on a sauce provençiale
accompanied by green beans with bacon*

21,80 €

Beilagen:

- *Hausgemachte Spätzle*
- *Kroketten*
- *Rösti*
- *Pommes frites*
- *Salzkartoffeln*
- *Kartoffelgratin*

Side Dish:

- *homemade Spätzle (noodles)*
- *Potato croquettes*
- *Rösti (hash browns)*
- *French Fries*
- *Boiled potatoes*
- *potatoes au gratin*