

Vorspeisen

GAMBAS „PIL PIL“

Knoblauch | Piri Piri Chilis | kaltgepresstes Olivenöl | Baguette

CEASAR SALAD – DER KLASSIKER

nach amerikanischem Original Rezept | Kopfsalatherzen | Parmesandressing | Parmigiano | Croutons

- + gebratene Salzwasser-Garnelen
- + spicy Chicken vom Grill

TARTARE DE SAUMON

Hangeschnittenes Tatar vom schottischen Loch Duart Lachs
Röstisticks | marinierte Rahmbohnen | Senf-Birnensauce

ZWIEBELSUPPE A LA PARISIENNE

Mit Brotcrouton und 24 Monate gereiftem Comte Käse gratiniert

WEINBERGSCHNECKEN MIT KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER GEBACKEN

- Baguette 6 Stück
- Baguette 12 Stück

CARPACCIO „CIPRIANI“

Dünne Scheiben vom Rinderfilet frisch geklopft | die legendäre Cipriani Sauce | Basilikum



36,0

29,0

35,0

Genießen Sie
erlesene Steaks
aus unserer
Ettlinger Fleisch-
reifekammer.

26,0

98,0

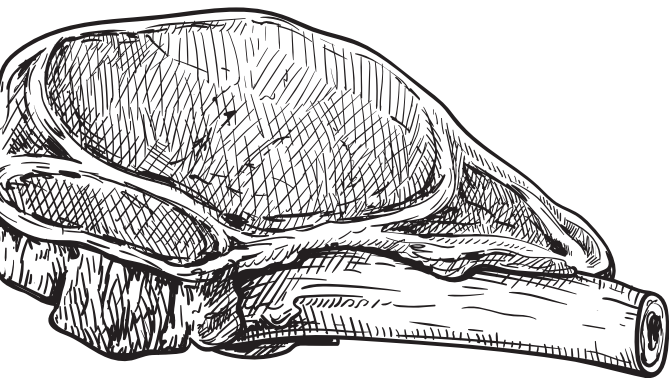
Fisch

DORADENFILET VOM GRILL

Zitronen-Buttersauce | provenzalisches Gemüse | Kartoffelgnocchi

SAIBLINGSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

Riesling-Dillschaumsauce | geschmorte Gartengurken | Bratkartoffeln



29,0

27,0

34,0

KARTOFFEL-STEINPILZGRATIN

Sautiertes Bohnen-Pastinakengemüse | Schnittlauch-Rieslingsauce

BALANZONI MIT PARMIGIANO REGGIANO GEFÜLLT

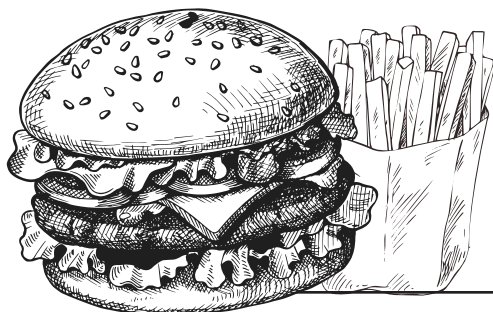
Grüner gegrillter Spargel | Hokkaido-Kürbispüree | Orangenbuttersauce

SPINAT-RICOTTA CANNELLONI

Tomatenfondue | Kirschtomaten | Grana Padano | Rucola | Pinienkerne

PANANG THAI-CURRY

Fruchtige Kokosmilchsauce | Pilze | Gemüse | Kartoffeln | Basmatireis



22,0

RINDERFILET

BAI Premium Selektion | unser Klassiker
lauwarm marinierte grüne Bohnen

ENTRECÔTE

Argentinisches Weiderind
Kirschtomaten-Rucolasalat, Café de Paris Butter

1/2 LANDENTE AUS BAYERN

Frisch gegrillt | Entenjus mit Orange aromatisiert
Apfel-Rotkohl | mit Maronen gefüllter Kartoffelknödel

RINDERFILETSPITZEN IM SESAMMANTEL

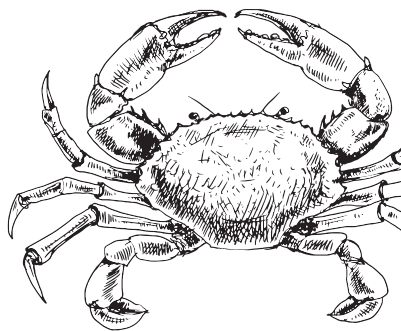
Szechuan Sauce | Wokgemüse | Basmatireis

CHATEAUBRIAND - DER KLASSIKER FÜR 2

Das Mittelstück aus dem Rinderfilet | mit Sauce Bernaise

25,5

28,5



Fleisch

KÖNIGIN PASTETE

Blätterteig Bouchée gefüllt mit
„Ragout-fin“ aus Kalbfleisch | Bries
Hühnerfleisch | Champignons | Ries-
lingrahmsauce

als Vorspeise

16,5

als Hauptspeise

25,0

HIMMEL & ERDE

selbst hergestellte Blutwurst
Kartoffel-Schalottenpüree | Apfel-
chutney | Madeirajus

als Vorspeise

14,0

als Hauptspeise

26,0

Pommes Frites | Basmatireis
Bohnen mit Speck | kleiner Blattsalat
Gnocchi al Pomodoro
Spätzle | Bratkartoffeln | Gemüse
JE 5,5

Parmesan-Trüffelpommes

8,5

Knusprig

Alte Schule – Beilagen

WIENER SCHNITZEL

Kalbsrücken | Zitrone | Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat

CORDON BLEU

Schweinerücken | gekochter Schinken | Comté Käse | Kartoffel-Gurkensalat

ZWIEBELROSTBRATEN

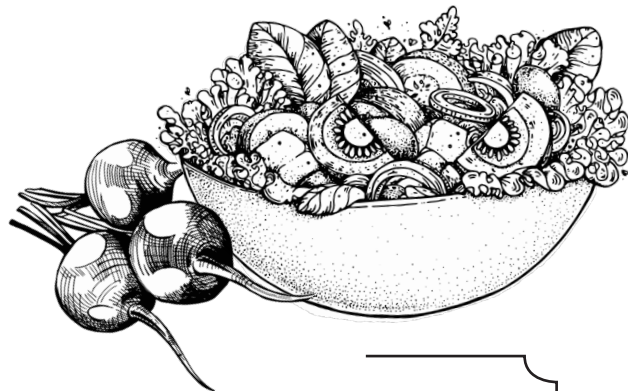
Zweierlei Zwiebeln | Burgunderjus | hausgemachte Spätzle mit viel Ei

21,0

21,0

16,9

17,5



BURGER

Brioche Bun | Classic Beef aus der Region | lago Burger Sauce | Tomate | Salat | rote Zwiebel

Street food

Vegan =