



**Wir haben für Sie
Ostersonntag
&
Muttertag
mittags geöffnet!**



Die Gerichte, bei denen wir in erster Linie regionale Zutaten verwenden, haben wir für Sie mit dem „Landzungen-Pfännchen“ markiert.

Fisch-Menü

2 frische Austern auf Eis

*** * ***

Ceviche mit Baguette

(säuerlich mariniertes Fisch und dadurch „kalt gegart“, urspr. aus Südamerika)

*** * ***

***Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau) unter der Senfkruste
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln***

*** * ***

Walnussparfait mit Zimtpflaumen

4-Gang-Menü € 49,00

3-Gang-Menü € 44,00 (ohne Austern)

Suppen und Salat



Tafelspitzbrühe mit Flädle

€ 7,00



Karotten-Ingwersuppe mit Croutons

€ 7,50

Gemischter Salat

€ 7,00

Bunter Blattsalat

€ 6,00



**Wir haben für Sie
Ostersonntag
&
Muttertag
mittags geöffnet!**

Feine Fischspezialitäten bis 14.03.2026

Vorspeisen

Frische Austern (auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit)
Pro Stück EUR 2,90

Ceviche vom Kabeljau mit Baguette
(säuerlich mariniertes, rohes Fisch, der dadurch „kalt gegart“ wird, urspr. aus Südamerika)
EUR 13,00

Mediterrane Fischsuppe mit Muscheln, Rotbarbe, Skrei, Garnele und Seehecht
dazu Baguette
EUR 14,00

Zanderklößchen auf frischem Blattspinat mit Safransauce
EUR 16,00

Hauptgerichte

Mediterrane Fischsuppe mit Muscheln, Rotbarbe, Skrei, Garnele und Seehecht
dazu Baguette
EUR 24,00

Portion Miesmuscheln mit Baguette
(in Tomatensauce oder im klassischen Weißweinsud)
EUR 18,00

Mit Kräutern gebratenes Seehechtfilet
Mandelbroccoli und Rosmarinkartoffeln
EUR 23,00



**Wir haben für Sie
Ostersonntag
&
Muttertag
mittags geöffnet!**

Feine Nudeln in Krebssauce mit 5 gebratenen Riesengarnelen
EUR 25,00

Zanderklößchen auf frischem Blattspinat mit Safransauce
EUR 26,00


Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau) unter der Senfkruste
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
EUR 26,50

Fischvariation (Seehecht, Skrei, Zanderklößchen, Garnele), Krebssauce
Frischer Broccoli und Spaghettini
EUR 27,50

Vegetarisches


Kräuter-Graupenrisotto mit buntem Gemüse
und gebratenen Kräutersaitlingen € 18,00

Fleischgerichte und Wild aus eigener Jagd

 Filetmedaillons vom Landschwein mit Rahmchampignons
und hausgemachten Spätzle € 22,00

Grillteller mit Kräuterbutter und Pommes frites € 21,00

 Zwiebelrostbraten vom **BIO**-Rind mit hausgemachten Spätzle € 31,00

 Wildschweinragout mit Preiselbeeren, Rotkohl
und Semmelknödeln € 24,00



**Wir haben für Sie
Ostersonntag
&
Muttertag
mittags geöffnet!**



Schweizer Wurstsalat mit Brot / Bratkartoffeln

€ 13,50 / 16,50



Saure Linsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle

€ 17,50

Unsere Rotweinempfehlung

*2022er Hagnauer Burgstall
Spätburgunder
Bodensee, Winzerverein Hagnau eG
0,1l 4,40 € / 0,2l 7,90 €*

Unsere Weißweinempfehlung

*2024er Grauburgunder
Kabinett, trocken
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl
0,1l 4,40 € / 0,2l 7,90 €*

Süßes

Hausgemachte Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanilleeis

€ 9,50

Walnussparfait mit Zimtpflaumen

€ 11,50

Dessertvariation

€ 14,00

„Coupe Danmark“

€ 7,80

(Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne)



**Wir haben für Sie
Ostersonntag
&
Muttertag
mittags geöffnet!**

Sollten Sie **Lebensmittelunverträglichkeiten oder –allergien** haben, teilen Sie dies bitte unseren Servicemitarbeitern mit. Wir beraten Sie dann gerne individuell!

Gerne können wir für Sie **Beilagenänderungen** nach Ihren Wünschen vornehmen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir dafür einen kleinen Aufpreis von 1,00 EUR verlangen.

Auch **kleinere Portionen** machen wir gerne für Sie. Hier ziehen wir 2,00 EUR vom Normalpreis ab.