

## ***Vorspeisen***

*Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeerrahm,  
Sahnemeerrettich, Toast und Butter* € 7,50

*Mildgebeizter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
Toast und Butter* € 9,50

*½ Dtzd. Weinbergschnecken im Stielpfännle,  
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, mit Weißbrot* € 7,50

*Frische gebackene Champignons mit Kräutermayonnaise,  
Brot* € 6,80

*Pochiertes Lachsmedaillon an Rieslingsauce,  
mit Blattspinat und Butterkartoffeln* € 10,50

## ***Suppen***

*Rindskraftbrühe mit badischen Flädle oder Markklößchen* € 2,80

*Überbackenes badisches Schneckensüpple* € 4,80

*Französische Zwiebelsuppe* € 4,50

*Klare Steinpilzconsommé mit Sandeman-Sherry* € 4,50

## ***Unsere Salatspezialitäten***

*Kleiner Beilagensalat* € 3,80

*Große Salatplatte mit gekochtem Schinken, Ei und Brot* € 8,50

*Frische Blattsalate an Balsamicodressing,  
mit Streifen von gebratener Kalbsleber, Brot* € 11,--

*Frische Blattsalate an Balsamicodressing,  
mit kaltem Hühnerbrüstchen „Americaine“, Brot* € 10,80

## **Fisch**

<i>Lebend frische Schwarzwaldforelle „blau“ oder „Müllerin Art“, mit Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	€ 16,--
<i>Meerzungenfilets in Butter gebraten mit Mandeln, Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	€ 16,50
<i>Lachspfanne „Feinschmecker Art“ (Lachsmedaillon, Rauchlachsrollchen, Lachskaviar) an Krebsrahmsauce, mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	€ 18,50
<i>Lachsmedaillons „Medici“ - auf dem Grill gebraten mit Weißbrotbrösel, Tomaten, Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	€ 18,50
<i>Zanderfilet „Bauern Art“ mit Sauerrahm, Speck, Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	€ 18,50

## **Unsere Hausspezialitäten**

<i>„Walliser Topf“ (Schweinelendchen mit frischen Champignons und Käse überbacken), Berner Rösti und Salatteller</i>	€ 17,80
<i>Filets Mignons vom Angusrind am Spieß MARKUSHOF mit Pfeffersauce, Café de Paris, feine Gemüse und Kartoffelplätzchen</i>	€ 21,50
<i>Kalbsrücken vom Grill (ab 2 Personen) mit Sauce Hollandaise, hausgemachtem Lauchsoufflé, feinen Gemüsen und pommes dauphines</i>	pro Person € 26,--
<i>„Chateau Briand“ (ab 2 Personen) mit frischer Sauce Bèarnaise, hausgemachtem Lauchsoufflé, feinen Gemüsen und pommes frites</i>	pro Person € 26,--

## **Hauptgerichte**

<i>Paniertes Schweineschnitzel mit pommes frites und Salatteller</i>	€ 11,50
<i>„Wiener Schnitzel“ (vom Kalb) mit pommes frites und Salatteller</i>	€ 15,--
<i>Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	€ 15,--
<i>„Zürcher Kalbsgeschnetzeltes“ mit Berner Rösti und Salatteller</i>	€ 17,80
<i>„Cordon bleu“ (vom Kalb) mit feinen Gemüsen und pommes frites</i>	€ 18,50
<i>Kalbsrückensteak mit Morchelrahm mit Lauchsoufflé, hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	€ 21,50
<i>Rostbraten mit Cognac-Pfefferrahmsauce hausgemachte Spätzle und Salatteller</i>	€ 15,80
<i>Entrecôte „Café de Paris“ mit Prinzessbohnen und pommes frites</i>	€ 18,50
<i>Entrecôte vom Grill „Western Art“ mit großem Salatteller</i>	€ 18,50
<i>„Singapur Curry“ Filetgulasch in Curryrahm, mit gebackener Banane, Mango-Chutney, Paprika, Gin, Ananas, Reis und Salatteller</i>	€ 20,50
<i>Filetgulasch „Stroganoff“ mit Butterreis und Salatteller</i>	€ 20,50
<i>„Pariser Pfeffersteak“ vom Rinderfilet mit feinen Gemüsen und pommes frites</i>	€ 22,50

## **Wild**

<i>Rosa gebratenes Filet vom Wildhasenrücken, an Cognac-Pfefferrahmsauce, mit gefülltem Apfel, hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und Salatteller</i>	€ 21,50
---	---------

### ***Leckerer für den kleinen Appetit***

<i>Kalbsschnitzel „Suleika“ mit Pfirsich, Mango-Chutney-Rahm, Mandelreis</i>	€ 12,50
<i>Frische Kalbsleber vom Grill mit Prinzessbohnen im Speckmantel, Grilltomate, Dauphines-Kartoffeln</i>	€ 12,80
<i>Schweinelendchen „Madagaskar“ mit hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	€ 12,80
<i>Schweinelendchen „nach Art der schönen Gärtnerin“ mit feinem Gemüsebukett und Dauphines-Kartoffeln</i>	€ 13,50
<i>Tournedos vom Angus-Rind „Café de Paris“ mit feinem Gemüsebukett und pommes frites</i>	€ 15,50
<i>„Jägerteller“ (Schweinesteak mit frischen Champignons) mit hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	€ 11,50
<i>„Chicken Casimir“ (Pouletstreifen mit Bananen-Ananas-Curry) im Reising, mit Salatteller</i>	€ 12,80

### ***Vegetarische Gerichte***

<i>Hausgemachte Spätzle mit Champignons „a la crème“, Salatteller</i>	€ 7,80
<i>Gemüseplatte „Gärtnerin“ mit Petersilienkartoffeln</i>	€ 8,50
<i>Gebackene frische Champignons mit Kräutermayonnaise, Salzkartoffeln und Salatteller</i>	€ 8,50
<i>Gebackene Spinatmedaillons mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	€ 7,50

### ***Für unsere Kleinen Gäste***

<i>Kinderteller „Peter Pan“ (Paniertes Schweineschnitzel, pommes frites und Ketchup)</i>	€ 7,50
<i>Kinderteller „Pippi Langstrumpf“ (Kalbsrahmschnitzel, Spätzle)</i>	€ 8,-

### ***Aus der kalten Küche***

<i>Schinkenbrot mit gekochtem Schinken</i>	€ 6,50
<i>Schinkenbrot mit rohem Schinken</i>	€ 6,50
<i>Gemischte Aufschnittplatte, Butter und Brot</i>	€ 9,80
<i>Wurstsalat „Elsässer Art“, Brot</i>	€ 7,80
<i>Portion Schwarzwälder Schinkenspeck am Stück oder dünn geschnitten, Butter und Brot</i>	€ 8,50
<i>„Feinschmecker Teller“ (Räucherlachs, Crevetten, Forellenfilet, Schwarzwälder Rohschinken)</i>	€ 17,50
<i>Geräuchertes Forellenfilet, Preiselbeerrahm, Butter und Toast</i>	€ 7,50
<i>Portion Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i>	€ 19,50

### ***Käse***

<i>Brot mit Holländer- oder Schweizer Käse</i>	€ 6,50
<i>Garnierter Käseteller mit Brot und Butter</i>	€ 8,50
<i>Gemischte Käseplatte mit Brot und Butter</i>	€ 11,50

### ***Dessert***

<i>Coupe „Wurmann“ (Vanilleeis, Karamellsauce, Sahne und Eierlikör)</i>	€ 5,50
<i>Karamell- Köpfe – mit frischen Früchten garniert</i>	€ 5,50
<i>Markgräfler Kirschbömble mit heißen Schattenmorellen</i>	€ 6,50
<i>Käse-Dessert</i>	€ 6,50

***(Bitte beachten Sie unsere Eiskarte)***