

Vorspeisen

<i>Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeerrahm, Sahnemeerrettich, Butter und Toast</i>	€ 7,50
<i>Mildgebeizter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast</i>	€ 9,50
<i>½ Dtzd. Weinbergschnecken im Stielpfännle, mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, Weißbrot</i>	€ 7,50
<i>Frische gebackene Champignons mit Kräutermayonnaise und Brot</i>	€ 6,80
<i>Pochiertes Lachsmedaillon an Rieslingsauce, mit Blattspinat und Butterkartoffeln</i>	€ 10,50

Suppen

<i>Rindskraftbrühe mit badischen Flädle oder Markklößchen</i>	€ 3,50
<i>Französische Zwiebelsuppe, mit Käse überbacken</i>	€ 4,50
<i>Klare Steinpilzconsommé mit Sandeman-Sherry</i>	€ 4,50
<i>Überbackenes badisches Schneckensüpple</i>	€ 4,80

Unsere Salatspezialitäten

<i>Kleiner Beilagensalat</i>	€ 4,50
<i>Große Salatplatte mit gekochtem Schinken, Ei und Brot</i>	€ 8,50
<i>Frische Blattsalate an Balsamicodressing, mit kaltem Hühnerbrüstchen „Americaine“, Brot</i>	€ 10,80
<i>Frische Blattsalate an Balsamicodressing, mit Streifen von gebratener Kalbsleber, Brot</i>	€ 11,--

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

*Paniertes Schweineschnitzel
mit pommes frites und Salatteller* € 11,50

*„Wiener Schnitzel“ (vom Kalb)
mit pommes frites und Salatteller* € 15,--

*Kalbsrahmschnitzel
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller* € 15,--

*„Zürcher Kalbgeschnetzeltes“
mit Berner Rösti und Salatteller* € 17,80

*„Cordon bleu“ (vom Kalb)
mit feinen Gemüsen und pommes frites* € 18,50

*Kalbsrückensteak mit Morchelrahm
mit Lauchsoufflé, hausgemachten Spätzle und Salatteller* € 21,50

*Rostbraten mit Cognac-Pfefferrahmsauce
hausgemachte Spätzle und Salatteller* € 15,80

*Entrecôte „Café de Paris“
mit Prinzessbohnen und pommes frites* € 18,50

*Entrecôte vom Grill „Western Art“
mit großem Salatteller* € 18,50

*„Singapur Curry“
Filetgulasch in Curryrahm, mit gebackener Banane,
Mango-Chutney, Paprika, Gin, Ananas, Reis und Salatteller* € 20,50

*Filetgulasch „Stroganoff“
mit Butterreis und Salatteller* € 20,50

*„Pariser Pfeffersteak“ vom Rinderfilet
mit feinen Gemüsen und pommes frites* € 22,50

Wild

Rosa gebratenes Filet vom Wildhasenrücken,

*an Cognac-Pfefferrahmsauce, mit gefülltem Apfel,
hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und Salatteller* € 21,50

Leckerer für den kleinen Appetit

*Kalbsschnitzel „Suleika“
mit Pfirsich, Mango-Chutney-Rahm und Mandelreis* € 12,50

*Frische Kalbsleber vom Grill mit Prinzessbohnen
im Speckmantel, Grilltomate und pommes dauphines* € 12,80

*Schweinelendchen „Madagaskar“
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller* € 12,80

*Schweinelendchen „nach Art der schönen Gärtnerin“
mit feinem Gemüsebukett und pommes dauphines* € 13,50

*Tournedos vom Angus-Rind „Café de Paris“
mit feinem Gemüsebukett und pommes frites* € 15,50

*„Jägerteller“ (Schweinesteak mit frischen Champignons)
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller* € 11,50

*„Chicken Casimir“ (Pouletstreifen mit Bananen-Ananas-Curry)
im Reisring, mit Salatteller* € 12,80

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spätzle mit Champignons „a la crème“, Salatteller € 7,80

Gemüseplatte „Gärtnerin“ mit Petersilienkartoffeln € 8,50

*Gebackene frische Champignons mit Kräutermayonnaise,
Salzkartoffeln und Salatteller* € 8,50

*Gebackene Spinatmedaillons
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise* € 7,50

Für unsere Kleinen Gäste

*Kinderteller „Peter Pan“
(Paniertes Schweineschnitzel, pommes frites und Ketchup)* € 7,50

*Kinderteller „Pippi Langstrumpf“
(Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle)* € 8,--
Aus der kalten Küche

Schinkenbrot mit gekochtem Schinken € 6,50

Schinkenbrot mit rohem Schinken € 6,50

Gemischte Aufschnittplatte, Butter und Brot € 9,80

Wurstsalat „Elsässer Art“, Brot € 7,80

*Portion Schwarzwälder Schinkenspeck am Stück
oder dünn geschnitten, Butter und Brot* € 8,50

*„Feinschmecker Teller“ (Räucherlachs, Crevetten,
Forellenfilet, Schwarzwälder Rohschinken)* € 17,50

Geräuchertes Forellenfilet, Preiselbeerrahm, Butter und Toast € 7,50

*Portion Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
Toast und Butter* € 19,50

Käse

Brot mit Holländer- oder Schweizer Käse € 6,50

Garnierter Käseteller mit Brot und Butter € 8,50

Gemischte Käseplatte mit Brot und Butter € 11,50

Dessert

*Coupe „Wurmann“
(Vanilleeis, Karamellsauce, Sahne und Eierlikör)* € 5,50

Karamell- Köpfe – mit frischen Früchten garniert € 5,50

Markgräfler Kirschbömble mit heißen Schattenmorellen € 6,50

Käse-Dessert € 6,50

(Bitte beachten Sie unsere Eiskarte)