

Muster der täglich wechselnden Speisekarte

Das kleine Mittagsgeschicht: Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Kostenfrei im Rahmen des Wochen-Arrangements „am Park inklusive“,

↓ bitte Anzahl eintragen Mittagsmenü „à la Carte“

- Rinderkraftbrühe mit Flädle € 5.- (*5)
- Ofenkartoffeln mit Kräuterquark € 7.--
- Topfenknödel auf marinierten Himbeeren € 5.- (*2/8)

Abendmenü – Halbpension

Vorspeise

- Bresaola an Rucolasalat und gehobeltem Parmesan (*2/7) € 7.-
oder
- Rinderkraftbrühe mit Flädle € 5.-

- Salatauswahl vom Büffet € 6.50

Hauptgang

- Ausgelöstes Schweighöfler Forellenfilet „mediterrane Art“ gebraten mit Tomate, Kapern und Knoblauch, dazu Dampfkartoffeln € 17.-
oder
- Kalbsrückensteak auf Thymianjus mit Ratatouille und Pancetta-Kartoffeln € 17.--
- Das vegetarische Gericht: Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 8.-

- Käseauswahl vom Büffet € 5.-

Die Preise gelten für „à la Carte“ Bestellung

Dessert

- Griessflammerie auf Melonensalat € 5.-
oder
- Topfenknödel auf marinierten Himbeeren (*2/8) € 5.-

Dazu empfehlen wir Ihnen: ¼ Schliengener Sonnenstück Gutedel ** Weingut Blankenhorn € 4,60

Nach dem Essen empfehlen wir Ihnen als Digestif: Markgräfler Traubenbrand 2 cl. € 3.20

**Qualitätswein Badischer Anbaugebiete / * Die Kennzeichnungsliste der Konservierungsstoffe können Sie am Restauranteingang einsehen

