

Des Kaisers Mahl

Suppen

Des Kaisers Tagessuppe
klein 4,50 / groß 5,70

Apfel-Kürbissuppe mit feinem Kernöl 5,90

mit gebratener Garnele 7,90

Badische Rindfleischsuppe
mit feinen Nudeln und Rindfleischwürfeln
klein 6,20 / groß 7,50

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs
an mariniertem Wildkräutersalat und Kürbis-Chutney
15,80

Carpaccio vom Ochsensfilet mit fein mariniertem Rucola
Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano
16,40

Salate

Gemischter Marktsalat mit Rohkost und Kracherle
klein 7,70 / groß 11,90

Großer gemischter Marktsalat
mit gebratenen Putenstreifen in süß-saurer Sauce
14,50

Großer gemischter Marktsalat
mit gegrillten Streifen vom „Angus“ Rind in Kräuterbutter
17,40

„Der Kaiser-Salat“
Horbener Natur-Ziegenfrischkäse im Kräutermantel
mit gegrillten Artischocken,
fein marinierten Blattsalaten und gerösteten Cashewkernen
16,80

"Salat Lachsfilet"
Großer gemischter Marktsalat mit Tranche vom Faröerlachs
gegrillter Jakobsmuschel und einer Tiefseegarnele
16,20 / 20,90

*Alle Salate werden gereicht mit unserem Kräuterdressing
Alle Suppen und Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Brot.*

Fleischgerichte

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ in Fassbutter gebraten
mit einem Marktsalat und Beilage nach Wahl
(Pommes Frites / Kroketten / Brägele / hausgemachte Spätzle)
ein Schnitzel 10,90
zwei Schnitzel 14,50

Schweine oder Putensteak (300g) vom Grill mit Kräuterbutter
und einem Marktsalat, dazu Beilage nach Wahl
15,20

Mariniertes Pollo fino aus dem Ofen
an knackigen Wildkräutersalaten, gegrillten Kartoffeln
und gehobeltem Grana Padano
16,30

0
Badischer Tafelspitz aus dem Wurzelsud
mit würziger Meerrettichsauce, Preiselbeeren
und Bouillonkartoffeln dazu Rote-Bete-Salat
17,80

Argentinisches „Angus“ Rinderrückensteak vom Grill
mit Beilage nach Wahl,
Kräuterbutter und einem Marktsalat
200g 19,90 / 300g 24,90

Geschmorter Wildschweinsauerbraten
mit Preiselbeer-Rotkraut und gebackenen Serviettenknödeln
18,90

Fischgerichte

Pikanter Meeresfrüchte-Fischeintopf
mit Kräuterbaguette
15,80

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf sautiertem Meeresspargel mit Kirschtomaten und Oliven-Risotto
21,50

Vegetarisches

Käsespätzle mit Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und Marktsalat
11,20

mit Speck²⁾³⁾ 12,70

Gebratene Serviettenknödel auf buntem Pilzragout
mit Kräutersaitlingen, Schnittlauch-Schmand und kleinem Marktsalat
14,50

Kürbis-Risotto
mit Rosmarin und Honig gratiniertem Ziegenkäse vom Grill und Pinienkernen
14,90

Steinpilzravioli in Salbeibutter
mit geschmolzenen Tomaten und Süßkartoffel-Chips
17,90

Flammkuchen

„Joseph“
Flammkuchen mit Schmand, Schwarzwälder-Schinken ²⁾³⁾
Zwiebeln und Berg-Käse
8,90

„Günter“
Flammkuchen mit Ziegenkäse, Rucola, Wiesen-Kräuter-Pesto
und Feigensenf-Honig
11,30

„José“
Flammkuchen mit spanischer Chorizo,
getrockneten Tomaten, Grana Padano und frischen Gartenkräutern
13,40

„Jesper“
Flammkuchen mit Räucherlachs, Tiefseegarnelen
Kirschtomaten, Knoblauch und Baby-Mangold
13,90

Desserts

Crème brûlée faite maison
6,50

Topfenmousse
mit eingelegten Zimtpflaumen
7,80

Tannenhonig-Parfait an marinierten Orangenscheiben
mit Grand Marnier und karamellisierten Walnüssen
8,90

Variation vom Hausdessert
12,90

Mövenpick Eis

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella
Walnuss und Zitrone (vegan)
1 Kugel 2,10 / 2 Kugeln 3,80 / 3 Kugeln 5,70
mit Sahne 0,40

Für unsere „kleinen“ Gäste

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites oder Spätzle
7,50

Hausgemachte Putenbrust „Nuggets“ mit Pommes Frites oder Spätzle
7,50

Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes Frites oder Spätzle
7,20

Kinderspätzle mit Rahmsauce
3,90

Kinderpommes
3,70

Vesperkarte ab 15 Uhr

Des Kaisers Tagessuppe
klein 4,50 groß 5,70

Wurstsalat²⁾³⁾⁵⁾⁶⁾ mit Gurkenstreifen ¹⁾²⁾³⁾, Zwiebeln
mit Brot 8,90
mit Brägele 11,90

Elsässer Wurstsalat²⁾³⁾⁵⁾⁶⁾ mit Zwiebeln
mit Brot 9,60
mit Brägele 12,80

Bibbeliskäs mit Brägele und gemischten Marktsalat
10,20

„Badisches Dreierlei“
Wurstsalat²⁾³⁾⁵⁾⁶⁾ mit Gurkenstreifen²⁾³⁾⁵⁾⁶⁾, Brägele und Bibbeliskäs
15,50

Gemischter Marktsalat mit Rohkost und Kracherle
klein 7,70 / groß 11,90

„Der Kaiser-Salat“
Horbener Natur-Ziegenfrischkäse im Kräutermantel
mit gegrillten Artischocken,
fein marinierten Blattsalaten und gerösteten Cashewkernen
16,80

Feine Matjesfilets „Hausfrauen Art“
an knackigen Blatt-Rohkostsalaten und deftigen Brägele
13,90

Italienische Salsiccia gefüllt mit Pecorino (Käse) vom Grill und Brägele
an kleinem gemischten Marktsalat
13,20

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ in Fassbutter gebraten
mit einem Marktsalat und Beilage nach Wahl
ein Schnitzel 10,90
zwei Schnitzel 14,50

Große Portion Pommes Frites
4,90

Große Portion hausgemachte Spätzle mit Soße
5,40

Erläuterungen: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff/koserviert, 3) mit Süßungsmittel,
4) mit Phosphat, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt,
8) geschwefelt, 9) gewachst, 10) enthält eine Phenylalaninquelle,
11) Coffeinhaltig, 12) Chininhaltig