

Des Kaisers Mahl

Suppen

Des Kaisers Tagessuppe
klein 4,50 groß 5,70

Elsäbische Schneckensuppe
klein 4,90 groß 5,90

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kernöl
(und gegrilltem Gamba 1,-€ Aufpreis)
klein 5,90 groß 6,90

Vorspeisen

Bruschetta
geröstetes Knoblauchcrostini mit würzig marinierten
Romana-Tomaten und Burrata
9,90

Sechs Weinbergschnecken aus dem Ofen
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pane Rustico
12,90

Carpaccio vom Ochsenfilet 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 Feldsalat und gerösteten Cashewkernen
16,80

"Salat Lachsfilet"
Großer gemischter Marktsalat mit Tranche vom Faröerlachs
....mit Lachs, gegrillter Jakobsmuschel und einer Tiefseegarnelle
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 10,30
zwei Schnitzel 13,90

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

Saftige Maishähnchenkeulen mit Sauce „Salsa fileto“
an knackigen Wildkräutersalaten, gegrillten Kartoffeln
und gehobeltem Grana Padano
16,30

Sanft geschmorte Schweins-Kopfbäckle
mit Rosmarinjus an buntem gedünstetem Gemüse der Saison und
handgefächertem Kartoffelgratin
17,90

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

Filetsteak vom Ochsen (ca.200g)
mit geschmolzenem Burrata, geschwenkten Prinzessböhnchen
und Kürbis-Risotto
26,80

Burrata ist ein italienischer Frisch-Käse aus der Milch vom Wasserbüffel
ähnlich dem Mozzarella „nur cremiger“

Fischgerichte

Ganze Forelle „Müllerin“ Art
mit gerösteten Mandelsplittern, Zitronensauce
und Petersilienkartoffeln
17,80

In Olivenöl gegrilltes Goldmakrelenfilet
auf sautierten Salicornes mit Kirschtomaten, Knoblauch, Rosmarin und
Süßkartoffelpüree
21,80

Vegetarisches

Käsespätzle mit Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und Marktsalat
11,20

mit Speck²⁾³⁾ 12,70

Kräuter-Pfannkuchen gefüllt mit knackigem Gemüse,
grünen Spargel, Schafskäse
und kleinem Wildkräuter-Salatbouquet
13,50

Kürbisrisotto mit gegrillten Kräuter-Zucchini,
gerösteten Cashewkernen, Grana Padano und Baby-Mangold
14,90

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

„Antonio“
Flammkuchen mit Schmand, italienischen Prosciutto di Parma,
(mind.1Jahr gereift)
Knoblauch, Chiliflocken, Rucola und Olivenpaste
13,40

„Gonzales“
Flammkuchen mit gegrillter spanischer Chorizo,
sonnengetrockneten Tomaten,
gehobelten Grana Padano und frischen Gartenkräutern
13,90

Desserts

Pfannkuchen mit Zimt und Zucker
4,80

Pfannkuchen mit Vanillesauce und Apfelmus
5,60

Pfannkuchen mit Vanilleeis, heißer Schokoladensoße und Sahne
6,80

Crème brûlée faite de maison
6,50

“ Burrata ”
auf Zwetschgen-Fruchtspiegel und Karamellsplittern
7,80

Pastéis de Nata
(Original portugisisches Rezept) mit Walnußeis und
kleinem Espresso
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
7,20

Hausgemachte Putenbrust „Nuggets“ mit Pommes frites oder Spätzle
7,20

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 Feldsalat und gerösteten Cashewkernen
16,80

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

Italienische Salsica gefüllt mit Provolone (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 10,30
zwei Schnitzel 13,90

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