

Des Kaisers Mahl

Suppen

Des Kaisers Tagessuppe
klein 3,90 groß 5,40

Gemüsebrühe
mit Suppen-Nudeln, Gemüse und Kräuter
klein 4,80 groß 5,80

Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit Portwein
klein 5,90 groß 6,90

Vorspeisen

Italienischer Brotsalat mit knackigem Rucola-Mixsalat,
Kirschtomaten und sardischem Pecorino
.....mit zwei gegrillten Gambas
9,90 / 15,60

Kleine Grill-Spieße mit Jakobsmuscheln, Chorizo,
Kräutersaitlingen mit Babyspinat und Gurken-Apfel-Relish
15,80

Carpaccio vom Rinderfilet mit fein mariniertem Rucola,
Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano
15,90

Salate

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

Großer gemischter Marktsalat
mit gebratenen Putenstreifen in süß-saurer Sauce
14,20

Großer gemischter Marktsalat
mit gegrillten Rinderfiletstreifen in Kräuterbutter
17,40

„De Gitzi Salat“
Horbener Natur-Ziegenfrischkäse im Kräutermantel
auf lauwarmen Rote Beete-Scheiben,
fein marinierten Rucola- und Blattsalaten und gerösteten Walnüssen
15,80

"Salat Lachs"
Großer gemischter Marktsalat mit Tranche vom Norweger-Lachs
....mit Lachs und gegrillter Jakobsmuschel
16,20 / 18,90

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 9,50
zwei Schnitzel 13,30

Schweinesteak oder Putensteak (300g) vom Grill mit Kräuterbutter
und einem Marktsalat, dazu Beilage nach Wahl
14,50

Saftiges Zitronen-Oregano-Hähnchen aus der Keule ohne Knochen
mit lauwarmem Rucola-Gemüse-Tagliata, gegrillten Kartoffeln,
gehobeltem Grana Padano und Sauce Aioli
15,90

Badisches Zwiebelfleisch mit Thymianjus
deftigen Brägele, Gemüse der Saison und kleinem Marktsalat
16,90

Straußenbruststeak aus dem Ofen
an gegrillten Champignons, hausgemachter Knoblauchbutter,
knackigem Rucola-Salat und gebackenen Kartoffeln
mit Kräuterschmand
20,50 €

Neuseeländer Lammkrone unter der Olivenkruste
mit Rosmarinsauce auf kleinem Ratatouille
und gegrillten Oliven-Kartoffeln
23,90

Südamerikanisches Rinderrückensteak vom Grill
mit Beilage nach Wahl,
Kräuterbutter und einem Marktsalat
200g 18,90 / 300g 23,90

Medaillon vom Rinderfilet (ca.200g)
mit Portweinsauce, Rosenkohl in Semmelbutter,
gegrillten Austernsaitlingen und Berner Rösti
25,80

Fischgerichte

Filet von der Lachsforelle im mediterranen Sud,
mit Paprika, Knoblauch, Basilikum und Purpur-Reis
17,80

Ganze gegrillte Goldbrasse
mit Krustentierschaum auf sautiertem Meeresspargel
und feinen Safran-Nudeln
22,80

Vegetarisches

Käsespätzle mit Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und Marktsalat 11,20
mit Speck²⁾³⁾ 12,70

Kürbis-Ricotta-Ravioli mit Salbei-Butter, Kirschtomaten,
geriebenem Parmesan und Marktsalat
13,50

Steinpilz-Risotto mit Pinienkernen, gegrillten Artischockenröschen
Grana Padano und knackigem Baby-Spinat
14,90

Flammkuchen

„„Joseph“
Flammkuchen mit Schmand, Speckwürfel²⁾³⁾, Zwiebeln und Käse
8,90

„Günter“
Flammkuchen mit Ziegenkäse, Rucola, Wiesen-Kräuterpesto und Bienenhonig
9,80

"Wilhelm II"
Flammkuchen mit Schmand, Cherrytomaten, roten Zwiebeln,
frischem Kerbel und Mozzarella
11,40

„Karl“
Flammkuchen mit 9 Monate gereiftem Serranoschinken,
Knoblauch, Rucola, Rosmarin-Oliven und Tomaten
13,40

„Otto II“
Flammkuchen mit Carpaccio vom Rinderfilet (kalt), kleinem Salatbouquett,
gerösteten Pinienkernen und Grana Padano
17,40

Desserts

Pfannkuchen mit Zimt und Zucker

4,60

Pfannkuchen mit hausgemachtem Apfelmus

5,20

Pfannkuchen mit Vanilleeis, heißer Schokoladensoße und Sahne

6,40

Crème brûlée faite de maison

5,90

Crema Catalana

mit karamellisierten Mini-Orangen, Zimteis und Basilikum

7,40

Hausgemachtes Coulant au chocolat

mit Zwetschgen-Zimt-Röster und kandierten Walnüssen

8,80

Variation vom Hausdessert

12,70

Mövenpick Eis

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella

Walnuss und Zitrone (vegan)

1 Kugel 1,90 / 2 Kugeln 3,60 / 3 Kugeln 5,40

mit Sahne 0,40

Für unsere „kleinen“ Gäste

Schnitzel „Wiener Art“ 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 3,90 groß 5,40

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
13,50

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

„De Gitzi Salat“
Horbener Natur-Ziegenfrischkäse im Kräutermantel
auf lauwarmen Rote Beete-Scheiben,
fein marinierten Rucola- und Blattsalaten und gerösteten Walnüssen
15,80

Chorizo criollo vom Grill (Originalrezept aus Argentinien) mit Brägele
an kleinem gemischten Marktsalat
11,80

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ in Fassbutter gebraten
mit einem Marktsalat und Beilage nach Wahl
ein Schnitzel 9,50
zwei Schnitzel 13,30

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