



Herzlich Willkommen in der „Grünen Bettlad“ bei Familie Günthner

Unsere Apéritifempfehlungen 0,1 l

<i>Glas Champagner</i>	11,00
<i>Glas Badischer Gewürztraminer Auslese, A. Männle, Durbach</i>	8,00

Vorspeisen und kleine Gerichte

<i>Carpaccio vom Rind, marin. mit ligurischem Olivenöl, Parmesanspäne</i>	15,00
<i>Ragoût von Krustentieren in Krustentiersauce mit Maultäschle</i>	19,00
<i>Sautierte St. Jacobsmuscheln und Garnelen auf Gemüsesalat</i>	
	<i>mit Vinaigrette</i> 16,00
<i>Hausgemachte Gänseleberterrine², mit Schwarzwälder Kirschwasser</i>	
	<i>mariniert , kleiner Brioche</i> 18,50

Suppen

<i>Klare Ochsenschwanzsuppe mit Madeira und Rucola -Maultäschle</i>	7,00
<i>Zitronengrassuppe mit Currysahne und Krustentieren</i>	9,50

Hauptgerichte

<i>Skreifilet mit Rieslingsauce, Reis, Tomaten und Zucchini</i>	22,00
<i>Sautierte St. Jacobsmuscheln auf schmalen Nüdele, Rieslingsauce</i>	22,50
<i>Rinderfiletsteak „Café de Paris“, Kartoffelgratin</i>	29,00
<i>Lammrückenscheiben vom irischen Lamm an Pinien-Kräuterkruste,</i>	
	<i>Gemüse und Kartoffelgratin</i> 30,00
<i>Kalbsrückensteak mit Rahmsauce und Eierspätzle</i>	19,00
<i>Perlhuhnbrust gebraten, auf Weinsauerkraut</i>	22,50



Saisonmenu 36,00 €

Feldsalat

mit Speck und Kracherle

~

Perlhuhnbrust gebraten,

auf

Weinsauerkraut

~

Crème brûlée

mit einer Kugel Aprikosensorbet

Badische Spezialitäten

Kalbskopf im Töpfle mit Spätzle 17,00

-

kleiner gemischter Salat 6,50

-

Feldsalat mit Speck und Kracherle 9,00

-

***Badisches Kalbszüngle¹ mit Gemüse,
Spätzle und Rotweinsauce 17,00***

-

geschnetzelte Kalbsnierle

mit Senfsauce und Eierspätzle 20,00

Unser Weinangebot:

2009er Cuvée Weißwein trocken

Schloss Ortenberg

0,75 l Flasche 22,50

¼ l 7,50