

*"Gutes Essen ist wie ein
Liebesbrief an den Magen."*

Johann Wolfgang von Goethe

Montag 19.05.2025

Selleriecremesuppe

Menü 1

Paniertes Putenschnitzel
mit Bratensaft
Ungarisches Kohlrabigemüse
und Kartoffelpüree

Menü 2

Reibekuchen
mit Apfelmus

Menü 3

Mediterraner
Spaghettisalat
mit Serranoschinken
und italienischer Salami

Aprikosenjoghurt

Umbestellung am Platz 1,50€

Änderungen vorbehalten

Gäste-Mittagessen 25,00€

Dienstag 20.05.2025

Bouillon mit Eierstich

Menü 1

Gebratenes Kabeljaufilet
mit Pestokruste
auf Ratatouillegemüse
und Bandnudeln

Menü 2

Hacksteak Schweizer Art
mit Schinken
und Käse überbacken,
Rahmsauce, Rösti
Kopfsalat

Menü 3

Spargelsalat
mit Kirschtomaten,
Ei und Gartenkräutern
dazu Käsestreifen

Weißer Mousse au chocolat mit Erdbeeren

Umbestellung am Platz 1,50€

Änderungen vorbehalten

Gäste-Mittagessen 25,00€

Mittwoch 21.05.2025

Lauchrahmsuppe mit Croûtons

Menü 1

Rindfleischsalat
Teuflische Art, garniert
Bratkartoffeln

Menü 2

Kaiserschmarrn
mit Mandeln und Rosinen
Apfelkompott

Menü 3

Apfel-Sellerie-Salat
mit Kresse
und geräucherter Entenbrust

Frischobst

Umbestellung am Platz 1,50€

Änderungen vorbehalten

Gäste-Mittagessen 25,00€

Donnerstag 22.05.2025

Spargelbrühe mit Einlage

Menü 1

1 Portion Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise
Gemischter Schinken
und Neue Kartoffeln

Menü 2

Gnocchi mit Gemüse
in Basilikumrahm,
dazu gebratene
Hähnchenbruststreifen

Menü 3

Blattsalat
mit Forellen-Gurkentatar
in Dillcreme

Reis Trauttmansdorff

Umbestellung am Platz 1,50€

Änderungen vorbehalten

Gäste-Mittagessen 25,00€

Freitag 23.05.2025

Zucchini-Paprika-Suppe

Menü 1

Gebackenes Seelachsfilet
mit Remouladensauce
Kartoffelsalat
und Gurkensalat

Menü 2

Schinkenmakkronelli
mit Ei gebraten
Tomatensauce
Blattsalate

Menü 3

Bunte Salatplatte
mit gebratenen Käseknödel
und Kräuterquark

Warmes Schokoküchle mit Eierlikörsauce

Umbestellung am Platz 1,50€

Änderungen vorbehalten

Gäste-Mittagessen 25,00€

Samstag 24.05.2025

Brotsuppe mit Gemüsewürfel und Zwiebelschmelze

Menü 1

Merquez Würste
(pikant, orientalisches Gewürz) Gulaschsuppeneintopf
Pommes frites
und Tomatensalat

Menü 2

Ungarischer
Gulaschsuppeneintopf
in der Terrine
1 Brötchen

Menü 3

Tomatensalat
mit Puffer aus Karotten
Eisbergsalat und Eigelb

Frischobst

Umbestellung am Platz 1,50€

Änderungen vorbehalten

Gäste-Mittagessen 25,00€

Sonntag 25.05.2025

Champignoncremesuppe

Menü 1

Ossobuco
Geschmorte
Kalbshaxenscheiben
in Gemüse
Tomatensugo
Fussili
Bunter Salatteller

Menü 2

Gefüllte Schweinelende
mit Madeirasauce
Rahmkohlrabi
und Krokette

Menü 3

Salatplatte
mit gebratenen
Knoblauch- Champignons
und Tomatencrostini

Cassata-Eis

Umbestellung am Platz 1,50€

Änderungen vorbehalten

Gäste-Mittagessen 32,00€

Tägliche Alternativen

Tagessuppe

Gemüseplatte

mit Dampfkartoffeln

Angemachter

Quark

mit Dampfkartoffeln

Reis-oder

Grießbrei

Mit Kompott
Zimt und Zucker

Tagesdessert

Abendessen

Montag, 19.05.2025 - Sonntag, 25.05.2025

auch im Café möglich

Montag 19.05.2025

Badischer Vierling
mit Mixed Pickles
Butter - Brot - Tee

Dienstag 20.05.2025

Herzhafter Nudelsalat mit
gekochtem Schinken und Ei
Butter - Mischbrot - Tee

Mittwoch 21.05.2025

1 Portion Rühreier mit Speck
Butter - Graubrot - Tee

Donnerstag 22.05.2025

Feine und grobe
Rügenwälder Teewurst
Butter - Schweizer Brot - Tee

Freitag 23.05.2025

Heringsfilet in Senfsauce
Dillkartoffeln
1 Flasche Bier

Samstag 24.05.2025

Kasseleraufschnitt
mit Krautsalat
Butter - Brot - Tee

Sonntag 25.05.2025

Geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich
Butter - Weißbrot
1 Glas Weißwein

Vorbestellung erwünscht

Bewohner 7,00€ (Gäste 13,00€)

Änderungen vorbehalten

Abendessen à la carte

Montag, 19.05.2025 - Freitag, 23.05.2025

17:30 Uhr - 18:30Uhr **nur im Café möglich**

Tagessuppe

Fleischküchle mit Rahmchampignons
Karottengemüse und Spätzle

Spaghetti mit Thunfisch, Tomaten,
Kapern und Oliven - Blattsalate

Pinsa mit Schmand, Spargel
gekochtem Schinken und Käse

Strammer Max

Salatgarnitur

Tagesdessert

Freie Menüwahl ohne Vorbestellung

Menü anstelle des Mittagessens gratis

Zusätzlich zum Mittagessen:

Hauptgericht 13,00€ (Gäste 22,00€)

Suppen oder Dessert jeweils 4,50€

Änderungen vorbehalten

Getränkekarte

Aperitif

Campari Soda oder Orange	0,25l	5,60€
Cinzano	0,04l	3,70€
Martini	0,04l	3,70€
Sekt (Glas)	0,10l	3,30€
Sekt (Flasche)	0,75l	21,00€

Weißweine

Riesling feinherb (Weingut Scherr Hainfeld)	0,2l	3,60€
Die fruchtige Restsüße rundet die erfrischende Säure ab und macht ihn zum herzhaften Weißwein	0,1l	2,20€
Eisentaler Betschgräbler Riesling feinherb	0,2l	4,60€
((Affentaler WG Bühl)	0,1l	2,90€
Fruchtiger spritziger Wein mit harmonischer Restsüße		
Riesling feinherb (Weingut Klumpp, Baden)	0,2l	5,60€
Aromatischer, fruchtiger Wein mit wohltuender Frische	0,1l	3,30€

Getränkekarte

Roséwein

Spätburgunder Rose feinherb (Affentaler WG Bühl)	0,2l	4,60€
Kupferfarbenes Rose, reifes dichtes Aroma nach Erd- und Himbeeren, kraftvoller Körper mit feinen Tanninen	0,1l	2,90€

Rotweine

Ludwig Rotwein trocken (Weingut Scherr Hainfeld)	0,2l	3,60€
Dieser leichte Rotwein besticht durch seine fruchtige Art und den samtigen Abgang	0,1l	2,20€

Spätburgunder Rotwein trocken	0,2l	4,60€
((Affentaler WG Bühl)	0,1l	2,90€
Fruchtiger und kräftiger Rotwein mit samtigem Abgang		

Cuvée (Weingut Klumpp, Baden)	0,2l	5,60€
Kräftiger würziger Rotwein mit samtig weichem Abgang	0,1l	3,30€

Getränkekarte

Biere

Hoepfner Pils	0,33l	3,70€
Hoepfner Goldköpfe (Export)	0,33l	3,70€
Hoepfner alkoholfrei	0,33l	3,70€

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,33l	3,20€
Apfelsaft	0,25l	3,20€
Johannisbeersaft schwarz	0,25l	3,20€
Orangensaft	0,25l	3,20€

**Abgabe von Getränken nur gegen Gutscheine,
Gutscheinhefte sind an der Rezeption erhältlich
keine Barzahlung- kein Trinkgeld**