

Restaurant *zum Kachelofen*

Vorspeisen

Filet vom geräucherten Saibling A,15, B, I, K	13,00 €
<i>Fein gebeizter Saibling, harmonisch kombiniert mit Apfel-Birnen-Chutney, zarter Meerrettichcreme und edlem Kaviar. Serviert mit frisch gebackener Brioche.</i>	
Hirschterrine A, 15, B,D	12,50 €
<i>Hausgemachte Terrine vom Hirsch mit gepickelter roter Zwiebel, frischem Frisée-Salat, aromatischem Brombeergel und einer feinen Fischkäsepraline.</i>	
Feldsalat A,D,B,15	12,50 €
<i>mit Croûtons, knusprigem Bacon und hausgemachtem Kartoffeldressing</i>	

Suppen

Rinderkraftbrühe D, A, 15, B	8,50 €
<i>Kräftige, klare Suppe vom Rind – wahlweise mit feinen Flädle oder schwäbischen Maultaschen.</i>	
Tagessuppe D, A, 15	8,50 €
<i>Täglich frisch zubereitet, saisonal abgestimmt und mit Liebe gekocht</i>	

Steaks vom Grill

Unsere Steaks werden im 800 °C heißen Ofen gegart – so entfaltet sich ein unvergleichliches Aroma, außen mit perfekter Kruste und innen zart und saftig.

Erhältlich in zwei Größen: **160 g** für den feinen Genuss oder **300 g** für den großen Appetit.



Entrecôte vom Badischen Rind	39,50 €	53,50 €
<i>mit Kartoffelgratin Grillgemüse</i>		
Rinderfilet vom Angus Rind	45,00 €	61,00 €
<i>mit Pommes Macaire Waldpilze</i>		

Steaks vom Grill

Unsere Steaks werden im 800 °C heißen Ofen gegart – so entfaltet sich ein unvergleichliches Aroma, außen mit perfekter Kruste und innen zart und saftig.

Erhältlich in zwei Größen: 160 g für den feinen Genuss oder 300 g für den großen Appetit.



Kalbskotelett <i>mit PommesMacaire Buttergemüse</i>	37,00 €	49,00 €
Rinder Roastbeef <i>mit Süßkartoffelpommes Grillgemüse</i>	35,50 €	52,50 €
Lachssteak <i>mit Kürbisrisotto</i>	32,00 €	40,00 €

Saucen

Die perfekte Ergänzung zu Ihrem Steak. Entdecken Sie unsere Auswahl an frischen Beilagen – perfekt auf Ihr Genusserlebnis abgestimmt.

Sauce Hollandaise A, 15, L <i>cremig und buttrig</i>	3,50 €
Hausgemachter Jus D,E,C <i>kräftig-reduzierte Bratensauce</i>	3,50 €
Café de Paris A,15,L <i>würzige Kräuterbutter nach klassischem Rezept</i>	3,50 €
Whiskey-BBQ-Sauce A, C, I, J, 12 <i>rauchig, süßundmitfeiner Whiskey-Note</i>	3,50 €

Pro Umbestellung berechnen wir € 3,50

Aus Ofen & Pfanne

Kartoffelrösti A, B, L, 15 <i>mit gebratenen Pilzen</i>	17,00 €
Gemüseteller A, B, L, 15 <i>mit Kartoffelrösti Café de Paris</i>	17,00 €

Über unsere Inhaltsstoffe und Allergene informieren wir Sie gerne persönlich.

Süßes Vergnügen

Crème Brûlée	A,L,15	9,00 €
Panna Cotta	A,15	8,00 €
Schokoladenkuchen -flüssiger Kern	A,B,L,M,15	9,00 €

A Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Laktose | B Glutenhaltiges Getreide | C Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse | D Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse | E Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse | F Sesam-Samen & daraus gewonnene Erzeugnisse | G Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse | H Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse | I Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse | J Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse | K Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse | L Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse | M Schalenfrüchte (Nüsse, Pistazien, Mandeln) & daraus gewonnene Erzeugnisse | 1 mit Konservierungsmittel / Rauch | 14 mit Natriumpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz) | 15 mit Milchweiß (Kuhmilch)

Über unsere Inhaltsstoffe und Allergene informieren wir Sie gerne persönlich.