

## ***Vorspeisen***

<i>Frische gebackene Champignons mit Kräutermayonnaise und Brot</i>	€ 7,50
<i>Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeerrahm, Sahnemeerrettich, Butter und Toast</i>	€ 8,50
<i>½ Dtzd. Weinbergschnecken im Stielpfännle, mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, Weißbrot</i>	€ 9,50
<i>Mildgebeizter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast</i>	€ 9,50

## ***Suppen***

<i>Rindskraftbrühe mit badischen Flädle oder Markklößchen</i>	€ 5,--
<i>Französische Zwiebelsuppe, mit Käse überbacken</i>	€ 5,50
<i>Klare Steinpilzconsommé mit Sandeman-Sherry</i>	€ 5,50
<i>Überbackenes badisches Schneckensüpple</i>	€ 6,--
<i>Crèmesuppe vom Räucherlachs, mit Schnittlauchsahne</i>	€ 6,50

## ***Unsere Salatspezialitäten***

<i>Kleiner Beilagensalat</i>	€ 5,--
<i>Große Salatplatte mit gekochtem Schinken, Ei und Brot</i>	€ 11,50
<i>Frische Blattsalate an Balsamicodressing, mit kaltem Hühnerbrüstchen „Americaine“, Brot</i>	€ 12,50
<i>Frische Blattsalate an Balsamicodressing, mit Streifen von gebratener Kalbsleber, Brot</i>	€ 13,50
<i>Salatplatte „Neptun“ mit gebratenen Edelfischen mit frischen Blattsalaten an Balsamicodressing</i>	€ 14,50

## **Fisch**

<i>Lebend frische Schwarzwaldforelle „blau“ oder „Müllerin Art“, mit Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	€ 16,50
<i>Meerzungenfilets (Pangasius) in Butter gebraten mit Mandeln, Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	€ 17,50
<i>Zanderfilet „Bauern Art“ mit Sauerrahm &amp; Speck, Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	€ 19,50
<i>Lachssteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Grilltomate, Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	€ 19,50
<i>Lachspfanne „Feinschmecker Art“ (Lachsmédaille, Rauchlachsrollchen, Lachskaviar) an Krebsrahmsauce, mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	€ 21,50
<i>Fischteller MARKUSHOF – gebratene Edelfische an verschiedenen Saucen, mit Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	€ 22,50
<i>Scampi – in Knoblauch-Olivenöl gebraten auf Spinatrahmnüdele, mit Salatteller</i>	€ 24,50

## **Unsere Hausspezialitäten**

<i>„Walliser Topf“ (Schweinelenndchen mit frischen Champignons und Käse überbacken), Berner Rösti und Salatteller</i>	€ 18,50
<i>Filets Mignons vom Angusrind am Spieß MARKUSHOF mit Pfeffersauce, Café de Paris, feine Gemüse und Kartoffelplätzchen</i>	€ 23,80
<i>Kalbsrücken vom Grill (ab 2 Personen) mit Sauce Hollandaise, hausgemachtem Lauchsoufflé, feinen Gemüsen und pommes dauphines</i>	pro Person € 28,50
<i>„Chateaubriand“ (ab 2 Personen) mit frischer Sauce Bèarnaise, hausgemachtem Lauchsoufflé, feinen Gemüsen und pommes frites</i>	pro Person € 29,50

## **Hauptgerichte**

<i>Paniertes Schweineschnitzel mit pommes frites und Salatteller</i>	€ 13,50
<i>„Wiener Schnitzel“ (vom Kalb) mit pommes frites und Salatteller</i>	€ 17,50
<i>Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	€ 17,50
<i>Rostbraten mit Cognac-Pfefferrahmsauce hausgemachte Spätzle und Salatteller</i>	€ 18,50
<i>„Zürcher Kalbsgeschnetzeltes“ mit Berner Rösti und Salatteller</i>	€ 19,50
<i>„Cordon bleu“ (vom Kalb) mit feinen Gemüsen und pommes frites</i>	€ 21,50
<i>Entrecôte „Café de Paris“ mit Prinzessbohnen und pommes frites</i>	€ 21,50
<i>Entrecôte vom Grill „Western Art“ mit großem Salatteller</i>	€ 21,50
<i>Entrecôte „Strindberg“ an Zwiebel-Senf-Sauce, mit Gemüsebouquet und pommes frites</i>	€ 21,50
<i>„Singapur Curry“- Filetgulasch in Curryrahm, mit gebackener Banane, Mango-Chutney, Paprika, Gin, Ananas, Reis und Salatteller</i>	€ 22,50
<i>Filetgulasch „Stroganoff“ mit Butterreis und Salatteller</i>	€ 22,50
<i>Mixed Grill „Americane“ mit hausgemachter Kräuterbutter, Speckbohnen, Grilltomate und pommes frites</i>	€ 22,80
<i>„Pariser Pfeffersteak“ vom Rinderfilet mit feinen Gemüsen und pommes frites</i>	€ 26,50
<i>Kalbsrückensteak an Morchelrahm, mit Lauchsoufflé, hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	€ 27,50

## **Wild**

<i>Rosa gebratenes Filet vom Wildhasenrücken, an Cognac-Pfefferrahmsauce, mit gefülltem Apfel, hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und Salatteller</i>	€ 27,50
---	---------

### ***Leckere Tellergerichte***

<i>„Jägerteller“ (Schweinesteak mit frischen Champignons) mit hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	€ 12,50
<i>Putenschnitzel im Knuspermantel, mit Brokkoliröschen und pommes dauphines</i>	€ 12,80
<i>„Chicken Casimir“ (Pouletstreifen mit Bananen-Ananas-Curry) im Reising, mit Salatteller</i>	€ 13,50
<i>Kalbsschnitzel „Suleika“ mit Pfirsich, Mango-Chutney, Curryrahmsauce und Mandelreis</i>	€ 13,80
<i>Schweinelendchen „Madagaskar“ mit hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	€ 14,50
<i>Schweinelendchen „nach Art der schönen Gärtnerin“ mit feinem Gemüsebukett und pommes dauphines</i>	€ 14,80
<i>Frische Kalbsleber vom Grill mit Prinzessbohnen im Speckmantel, Grilltomate und pommes dauphines</i>	€ 16,50
<i>Tournedos vom Angus-Rind „Café de Paris“ mit feinem Gemüsebukett und pommes frites</i>	€ 18,50

### ***Vegetarische Gerichte***

<i>Hausgemachte Spätzle mit Champignons „a la crème“, Salatteller</i>	€ 10,50
<i>Gebackene frische Champignons mit Kräutermayonnaise, Petersilienkartoffeln und Salatteller</i>	€ 10,50
<i>Gebackene Spinatmedaillons mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	€ 10,50
<i>Gemüsevariation „nach Art der schönen Gärtnerin“ mit Petersilienkartoffeln</i>	€ 11,50

***Gerne können unsere kleinen Gäste  
von der Kinderkarte auswählen!***

### ***Aus der kalten Küche***

<i>Schinkenbrot mit gekochtem Schinken</i>	€ 7,50
<i>Schinkenbrot mit rohem Schinken</i>	€ 7,50
<i>Geräuchertes Forellenfilet, Preiselbeerrahm, Butter und Toast</i>	€ 8,50
<i>Wurstsalat „Elsässer Art“, Brot</i>	€ 8,50
<i>Portion Schwarzwälder Schinkenspeck am Stück oder dünn geschnitten, Butter und Brot</i>	€ 9,50
<i>Gemischte Aufschnittplatte, Butter und Brot</i>	€ 9,80
<i>„Feinschmecker Teller“ (Räucherlachs, Crevetten, geräuchertes Forellenfilet, Schwarzwälder Rohschinken)</i>	€ 17,50

### ***Käse***

<i>Brot mit Gouda- oder Emmentaler Käse</i>	€ 7,50
<i>Garnierter Käseteller mit Brot und Butter</i>	€ 8,50
<i>Gemischte Käseplatte mit Brot und Butter</i>	€ 11,50

### ***Dessert***

<i>Coupe „Wurmann“ (Vanilleeis, Karamellsauce, Sahne und Eierlikör)</i>	€ 5,50
<i>NEU: „Café Gourmant“</i>	€ 5,50
<i>Karamell- Köpfe – mit frischen Früchten garniert</i>	€ 6,50
<i>Markgräfler Kirschbömble mit heißen Schattenmorellen</i>	€ 7,50
<i>Käse-Dessert</i>	€ 7,50

***(Bitte beachten Sie unsere Eiskarte)***