

*Samstag, 20. Februar 2016*

## Tageskarte

**Tagesmenu:**

Nudelsuppe  
**Badische Ochsenbrust** in Meerrettichsauce,  
mit Bouillonkartoffeln, Preiselbeeren und Salatteller  
Früchtebecher € 14,50

\* \* \*

**Tagesteller:** **Fleischklößchen** an Champignonrahm mit Spätzle und Salatteller € 10,80

**Badisches Schäufele** mit Weinsauerkraut und Petersilienkartoffeln € 11,50

**Paniertes Putenschnitzel** mit pommes frites und Salatteller € 12,50

\* \* \*

**Vegetarisch:** **Schweizer Röstli** mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Salatteller € 10,80

**GEDECK 1:** Schottische Grießsuppe  
**Medaillon vom Schweinerücken** an Pfefferrahmsauce,  
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller € 16,50

**GEDECK 2:** Schottische Grießsuppe  
Frische, in Butter gebratene **Kalbsleber** an Sauce Madeira,  
mit Prinzessbohnen und pommes dauphines € 17,50

**GEDECK 3:** Schottische Grießsuppe  
**Kalbsschnitzel** mit frischen Champignons „à la crème“,  
hausgemachten Spätzle und Salatteller € 18,50

**GEDECK 4:** Schottische Grießsuppe  
**Duo vom Rind und Schweinefilet**  
mit feinem Gemüse und pommes frites € 21,50

**GEDECK 5:** Schottische Grießsuppe  
Rosa gebratene **Barbarie Entenbrust** „à la orange“,  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten € 23,50

**GEDECK 6:** Schottische Grießsuppe  
**Medaillons vom Kalbsrücken** an Morchelrahmsauce,  
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller € 26,50