

Suppen- Soups- Sopas

<i>Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</i> <i>Homemade tomato soup with creme topping</i>	5,90 €
<i>Hausgemachte Badische Kartoffelsuppe</i> <i>Homemade potato soup „Baden- Style“</i>	5,90 €
<i>Badische Kartoffelsuppe, verfeinert mit schwarzem Trüffel</i> <i>Potato Soup „Baden- Style“ with black truffle</i>	8,90 €
<i>Rindfleischsuppe mit Fadennudeln oder Maultäschle</i> <i>Beef tea with fine noodles or „Maultäschle“</i>	5,90 €

Vorspeisen und kleine Gerichte

<i>Feines hausgemachtes Ajoli (pro Person) - Homemade Ajoli (each person)</i>	2,50 €
<i>Kleiner gemischter Salat - Small mixed salad</i>	5,50 €
<i>Grosser gemischter Salatteller, bestehend aus verschiedenen Salaten der Saison und Blattsalaten</i> <i>Mixed green salad, garnished with mixed salad of the season</i>	9,50 €
<i>Kleiner Badischer Wurstsalat, garniert mit Salaten der Saison</i> <i>Small meat salad, garnished mixed salad of the season</i>	9,50 €
<i>Gebackener Camembert, serviert mit Preiselbeeren und kleiner Salatgarnitur.</i> <i>Fried Camembert, garnished with mixed salad of the season</i>	9,90 €
<i>Feinste „Hacktätschli“ serviert mit Pommes Fries oder Salaten der Saison</i> <i>Finest meat balls with French fries or mixed salad</i>	9,50 €
<i>Scampis an feiner Knoblauchbutter, serviert mit Weissbrot</i> <i>Shrimps in fine garlic butter, served with white bread</i>	12,90 €
<i>Carpaccio vom Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, mit hausgemachtem Balsamico- Dressing, Rucola und Parmesanspänen, serviert mit Weissbrot</i> <i>Carpaccio from beef fillet with rucola and parmesan</i>	13,50 €
<i>Tartar vom Rinderfilet, serviert mit weißem Toastbrot und Butter</i>	180 g 17,90 €
<i>Beef fillet tartar, served with toast and butter</i>	250 g 22,90 €

Nudelgerichte- Noodles- Pasta

<i>Spaghetti „Napoli“ an fruchtiger Tomatensosse (veg.)</i> <i>Spaghetti with fruity tomato sauce</i>	9,90 €
<i>Spaghetti „All Arrabiata“ mit pikanter Tomatensosse (veg.)</i> <i>Spaghetti with spicy tomato sauce</i>	10,90 €
<i>Spaghetti „Mare“ mit Knoblauchbutter und Gambas</i> <i>Spaghetti „Mare“ with garlic butter and shrimps</i>	15,90 €

Salate - Salads

<i>Grosse gemischte Salatplatte, bestehend aus verschiedenen Salaten der Saison</i> <i>Und Blattsalaten</i> <i>Large mixed salad with salad of the season and green salad</i>	9,50 €
<i>- mit zusätzlich Schinken und Käse - with ham and cheese</i>	12,90 €
<i>Salatplatte mit Hühnchenstreifen an feinem Hausdressing</i> <i>Salad with slices of chicken and homemade dressing</i>	13,90 €
<i>Salatplatte „Mare“ an feinem Hausdressing, serviert mit Scampis</i> <i>Salad „Mare“ with homemade dressing and shrimps</i>	14,50 €
<i>Salatplatte „Rustikal“ an feinem Hausdressing mit Rinderfiletstreifen</i> <i>Salad „Rustikal“ with homemade dressing and slices of beef fillet</i>	17,50 €

Vegetarische und vegane Gerichte

<i>Vegetarischer Burger mit Tomate, Zwiebel, Gurke, Honig- Senf- Sosse</i> <i>und Pommes Frites</i> <i>Vegetarian Burger with tomatoes, onions, cucumber, honey-mustard- sauce</i> <i>And French fries</i>	13,90 €
<i>Spinat- Ricotta- Ravioli mit brauner Butter und frisch geriebenem Parmesan</i> <i>Spinach- Ricotta- Ravioli with butter and fresh parmesan</i>	13,50 €
<i>Hausgemachte Gemüsefrikadellen mit Pommes Frites oder Salaten der Saison</i> <i>Homemade vegetable meatballs with French fries or seasonal salads</i>	9,90 €

Hauptgerichte - Main Courses

<i>Hausgemachte Semmelknödel an feinem Champignonrahm mit kleinem Beilagensalat (veg.)</i> <i>Homemade bread dumplings with fine mushroom sauce and small salad</i>	9,90 €
<i>Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebeln oder Champignon- Rahmsosse und kleinem Beilagensalat</i> <i>Homemade „Maultaschen“ with onions or mushroom sauce and small salad</i>	14,90 €
<i>Knusprig gebratene Hähnchenbrust mit Pommes Frites oder Tomatenreis</i> <i>Crispy chicken breast with French fries or tomato rice</i>	11,90 €
<i>Feines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites</i> <i>Steak of pork chine „Vienesse Style“ with French fries</i>	12,90 €
<i>Zartes Steak vom Schweinerücken, serviert mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i> <i>Tender steak of pork chine with herb- flavoured butter and French fries</i>	13,90 €
<i>Zartes Steak vom Schweinerücken an feinem Champignonrahm mit Butterspätzle</i> <i>Tender steak of pork chine with fine mushroom sauce and Swabian noodles</i>	13,90 €
<i>Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln oder Butterspätzle</i> <i>Marinated potroast of beef with bread dumplings or Swabian noodles</i>	16,90 €
<i>Geschnetzeltes vom Rinderfilet an feiner Cognac- oder Pfeffersosse mit Butterspätzle</i> <i>Slices of beef filet with cognac- or pepper sauce and Swabian noodles</i>	21,50 €
<i>Zürcher Kalbs- Geschnetzeltes an Champignon- Rahmsosse mit Butterspätzle</i> <i>Slices of veal with mushroom sauce and Swabian noodles</i>	21,50 €
<i>Badischer Zwiebelrostbraten, serviert mit Butterspätzle</i> <i>Potroast of beef with onions and Swabian noodles</i>	21,50 €
<i>Black Angus Burger „El Paradiso“ mit Tomate, Gurke, Zwiebeln Honig- Senf- Sosse und Pommes Frites</i> <i>Black Angus Burger „El Paradiso“ with tomato, cucumber, onions honey- mustard- sauce and French fries</i>	14,90 €

Unsere Spezialitäten - Our specialities

Deftiges Rumpsteak vom argentinischen Angusrind (ca. 300g) 24,90 €

In folgenden Variationen

Tender rumpsteak (300 g) of Argentinian beef in following variations

- *mit Zwiebeln oder Kräuterbutter - with onions or herb- flavoured butter*
- *Mit Pfeffersosse - with pepper sauce*
- *Mit feiner Sauce Bernaise - with fine Sauce Bernaise*

Lady- Rumpsteak (ca. 180 g) 19,90 €

Zartes Filetsteak vom Argentinien Angusrind (ca. 300 g) 28,50 €

In gleichen Variationen

Tender fillet steak of Argentinian beef in the same variations

Lady Filet Steak 23,50 €

Jeweils serviert mit einer Beilage nach Wahl - served with a side dish at your choice

Chateaubriand (ab 2 Personen) mit feiner Sauce Bernaise, Gemüse und einer weiteren Beilage nach Wahl (pro Person) 29,50 €
(each person)

Chateaubriand (min. 2 Persons) with fine Sauce Bernaise, Vegetables and another side dish at your choice

Zartes Kalbsfilet an feiner Champignon- Rahmsosse mit Butterspätzle 26,90 €
Tender steak of veal mit fine mushroom sauce and Swabian noodles

Unsere Beilagen - Our Side- dishes

Pommes Frites, Spätzle, Semmelknödel, Butter- oder Rosmarinkartoffel

Marktgemüse, Kartoffelpüree, Beilagensalat

French fries, Swabian noodles, bread dumplings, butter or Rosmarin potatoes,

Vegetables, mashed potatoes or small mixed salad

Fischgerichte - Fish dishes

<i>Pangasiusfilet an feiner Knoblauchbutter mit deutschen Kartoffeln Und Champagnerkraut</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Panga filet in garlic butter with butter potatoes and „Sauerkraut“</i>	
<i>Filet vom St. Petersfisch an Knoblauchbutter mit Butterkartoffeln Und Blattspinat</i>	<i>19,90 €</i>
<i>St. Petersfisch in garlib butter with butter potatoes and spinach</i>	
<i>Portion Gambas (9 Stück) „Al Ajillo“ ohne Schale mit kleinem Beilagensalat</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Shrimps (9 pieces) without shell with small mixed salad</i>	

Für unsere kleinen Gäste - For the small ones

<i>Spaghetti mit Butter - Spaghetti with butter</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Spaghetti Napoli - Spaghetti with fruity tomato sauce</i>	<i>6,90 €</i>
<i>„Hacktätschli“ mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayo</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Meatball with French fries and Ketchup or Mayo</i>	
<i>Kinder- Schnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Small steak of pork chine „Vienesse Style“ with French fries</i>	

Desserts

<i>Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbon- Vanilleeis</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Apple Strudel with vanilla ice- cream</i>	
<i>Feines Bourbon- Vanilleeis mit heißen Kirschen</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Bourbon- vanilla ice-cream with hot cherries</i>	
<i>Crema Catalana</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Lauwarmer Schoko- Brownie mit Bourbon- Vanilleeis</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Chocolate- Brownie with vanilla ice-cream</i>	