

Tageskarte

PAPARDELLE

mit Eierschwämmli « A la Crème» / Parmesanflocken 19.50
als Vorspeise

BADISCHE SPARGELN

Sauce Hollandaise

oder

Milanaise mit Parmesan und brauner Butter 23.-

LOUP DE MER

Meerwolffilet im Butter gebraten
auf einem Spargel-Gratin / Gemüsereis 46.-

LAMM-RACK

von den grünen Weiden Irland's
mit Knoblauch und Kräutern gewürzt
Gemüsebouquet / Kartoffelgratin 49.-
Etwas kleiner, als Lamm-Kotelettes 44.-

KALBS-FILET»PRIMAVERA»

Kalbsfilet grob geschneuzelt / Badische Spargeln
frische Morcheln /Kartoffelstock 46.-

RIB-EYE STEAK 280 Gr.

vom argentinischen Pampa-Beef
Produzent Dieter «Yellow» Meier
Sauce Béarnaise / Gemüse / Pommes-frites 54.-

KALBS-NIERLI flambiert

in milder Cognac-Pfeffersauce / Nudeln 38.-