

Vorspeisen

**GAMBAS „PIL PIL“**  
Knoblauch | Piri Piri Chilis | kaltgepresstes Olivenöl | Baguette

**CEASAR SALAD – DER KLASSIKER**  
nach amerikanischem Original Rezept | Kopfsalatherzen | Parmesandressing | Parmigiano | Croutons  
+ gebratene Salzwasser-Garnelen  
+ spicy Chicken vom Grill

**TARTARE DE SAUMON**  
Hangeschnittenes Tatar vom schottischen Loch Duart Lachs  
Röstisticks | marinierte Rahmbohnen | Senf-Birnensauce

**ZWIEBELSUPPE A LA PARISIENNE**  
Mit Brotcrouton und 24 Monate gereiftem Comte Käse gratiniert

**WEINBERGSCHNECKEN MIT KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER GEBACKEN**  
- Baguette 6 Stück  
- Baguette 12 Stück

**CARPACCIO „CIPRIANI“**  
Dünne Scheiben vom Rinderfilet frisch geklopft | die legendäre Cipriani Sauce | Basilikum

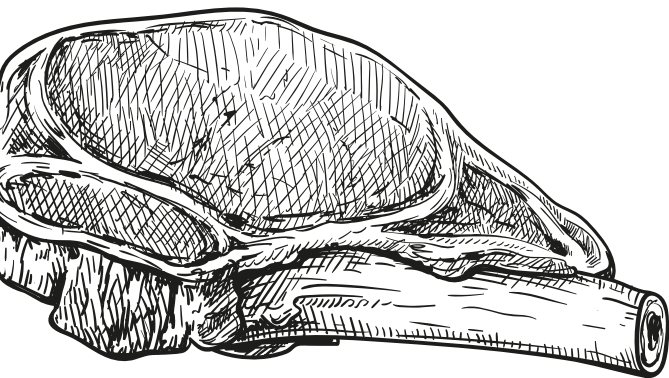


Genießen Sie  
erlesene Steaks  
aus unserer  
Ettlinger Fleisch-  
reifekammer  
(Siehe Karte  
"Specials").

Fisch

**DORADENFILET VOM GRILL**  
Zitronen-Buttersauce | provenzalisches Gemüse | Kartoffelgnocchi

**SAIBLINGSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN**  
Riesling-Dillschaumsauce | geschmorte Gartengurken | Bratkartoffeln



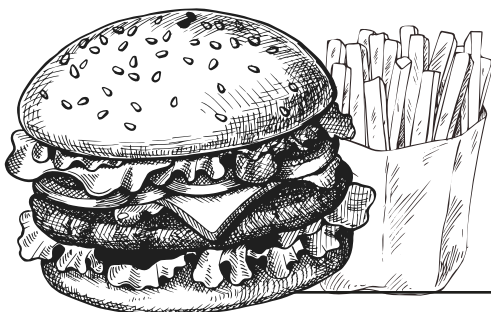
Vegetarisch

**KARTOFFEL-STEINPILZGRATIN**  
Sautiertes Bohnen-Pastinakengemüse | Schnittlauch-Rieslingsauce

**BALANZONI MIT PARMIGIANO REGGIANO GEFÜLLT**  
Grüner gegrillter Spargel | Hokkaido-Kürbispüree | Orangenbuttersauce

**SPINAT-RICOTTA CANNELLONI**  
Tomatenfondue | Kirschtomaten | Grana Padano | Rucola | Pinienkerne

**PANANG THAI-CURRY**   
Fruchtige Kokosmilchsauce | Pilze | Gemüse | Kartoffeln | Basmatireis



16,9

13,9

19,9  
18,8

19,0

11,0

9,5  
18,0

19,0

Fleisch

**RINDERFILET**  
BAI Premium Selektion | unser Klassiker  
lauwarm marinierte grüne Bohnen

**ENTRECÔTE**  
Argentinisches Weiderind  
Kirschtomaten-Rucolasalat, Café de Paris Butter

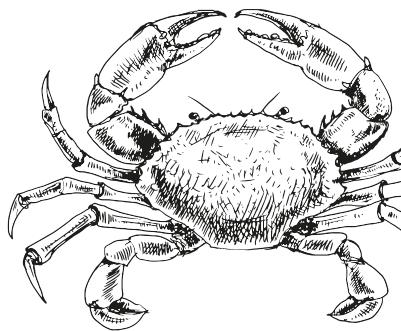
**1/2 LANDENTE AUS BAYERN**  
Frisch gegrillt | Entenjus mit Orange aromatisiert  
Apfel-Rotkohl | mit Maronen gefüllter Kartoffelknödel

**RINDERFILETSPITZEN IM SESAMMANTEL**  
Szechuan Sauce | Wokgemüse | Basmatireis

**CHATEAUBRIAND - DER KLASSIKER FÜR 2**  
Das Mittelstück aus dem Rinderfilet | mit Sauce Bernaise

25,5

28,5



**KÖNIGIN PASTETE**  
Blätterteig Bouchée gefüllt mit  
„Ragout-fin“ aus Kalbfleisch | Bries  
Hühnerfleisch | Champignons | Ries-  
lingrahmsauce

als Vorspeise 16,5  
als Hauptspeise 25,0

**HIMMEL & ERDE**  
Selbst hergestellte Blutwurst  
Kartoffel-Schalottenpüree | Apfel-  
chutney | Madeirajus  
als Vorspeise 14,0  
als Hauptspeise 26,0

Pommes Frites | Basmatireis  
Bohnen mit Speck | kleiner Blattsalat  
Gnocchi al Pomodoro  
Spätzle | Bratkartoffeln | Gemüse  
**JE 5,5**

Parmesan-Trüffelpommes  
8,5

Knusprig

Alte Schule – Beilagen

Klassiker

**WIENER SCHNITZEL**  
Kalbsrücken | Zitrone | Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat

**CORDON BLEU**  
Schweinerücken | gekochter Schinken | Comté Käse | Kartoffel-Gurkensalat

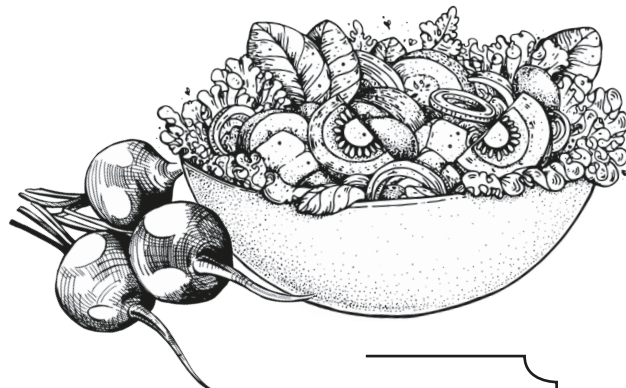
**ZWIEBELROSTBRATEN**  
Zweierlei Zwiebeln | Burgunderjus | hausgemachte Spätzle mit viel Ei

21,0

21,0

16,9

17,5



**BURGER**  
Brioche Bun | Classic Beef aus der Region | Käse |  Burger Sauce  
Tomate | Salat | rote Zwiebel | Pommes

Street food

Vegan = 