

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

ZIEGENKÄSE MIT ROSMARINHONIG GRATINIERT

Salat von roter Beete | Walnüsse | Birne | Granatapfelvinaigrette

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").

36,0

29,0

32,0

26,0

98,0

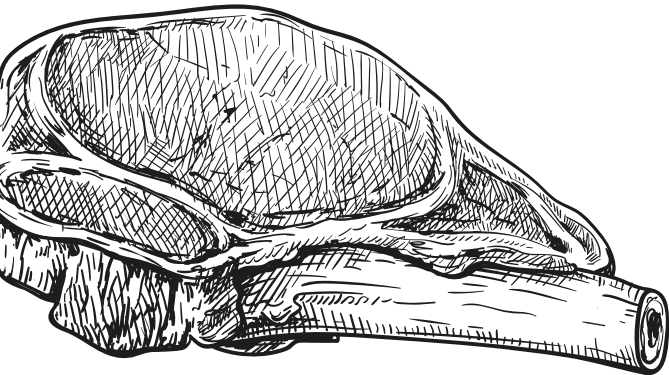
Fisch

DORADENFILET VOM GRILL

Zitronen-Buttersauce | provenzalisches Gemüse | Kartoffelgnocchi

SASHIMI TUNFISCHSTEAK

Rare gebraten | Teriyaki-Yuzusauce | wilder Brokkoli | fried rice



29,0

27,0

32,0

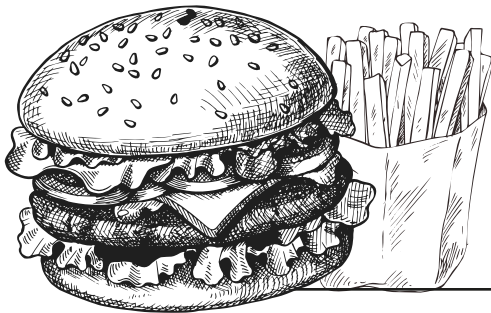
Vegetarisch

BALANZONI MIT PARMIGIANO REGGIANO GEFÜLLT

Grüner gegrillter Spargel | Hokkaido-Kürbispüree | Orangenbittersauce

SPINAT-RICOTTA CANNELLONI

Tomatenfondue | Kirschtomaten | Grana Padano | Rucola | Pinienkerne



22,0

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

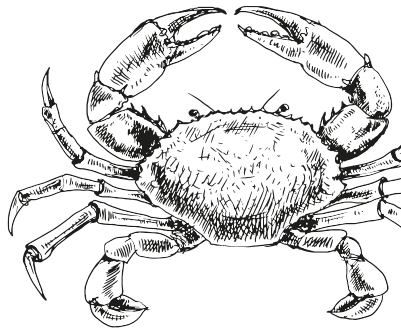
Szechuan Sauce | Wokgemüse | Basmatireis

CHATEAUBRIAND - DER KLASSIKER FÜR 2

Das Mittelstück aus dem Rinderfilet | mit Sauce Bernaise

25,5

32,0



Fleisch

16,9

13,9

19,9
18,8

16,9

11,0

9,5
18,0

19,0



Leonhard Bader

ASIA BASKET

Gebackene Shrimps | Dim Sums
Wan Tans | Frühlingsrollen |
Mango Dip Terijakisauce

13,3

CHICKEN WINGS

Nach japanischer Karaage-Art
Wasabi Mayonnaise | Limette

14,9

KÖNIGIN PASTETE

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

als Vorspeise

als Hauptspeise

16,5

25,0

HIMMEL & ERDE

Selbst hergestellte Blutwurst
Kartoffel-Schalottenpüree | Apfel-
chutney | Madeirajus

als Vorspeise

als Hauptspeise

14,0

26,0

Pommes Frites | Basmatireis
Bohnen mit Speck | kleiner Blattsalat
Gnocchi al Pomodoro
Spätzle | Bratkartoffeln | Gemüse

JE 5,5

Parmesan-Trüffelpommes

8,5

WIENER SCHNITZEL

Kalbsrücken | Zitrone | Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat

CORDON BLEU

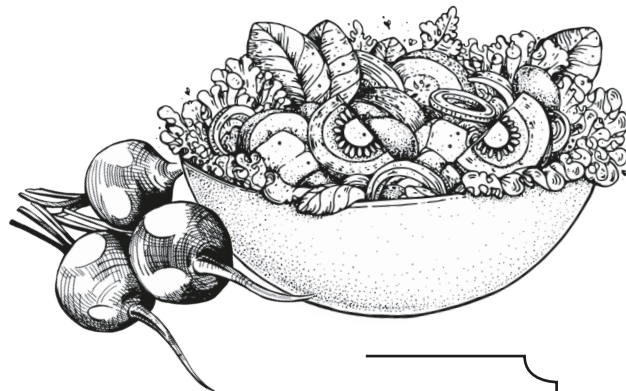
Schweinerücken | gekochter Schinken | Comté Käse | Kartoffel-Gurkensalat

ZWIEBELROSTBRATEN

Zweierlei Zwiebeln | Burgunderjus | hausgemachte Spätzle mit viel Ei

21,0

17,5



BURGER

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

Street-
food

Vegan =

© WOLFSRUDEL