



Restaurant  
Villa Erlenbad

REGIONALE KÜCHE

AUSGEZEICHNET MIT 2 LÖWEN VOM SCHMECK DEN SÜDEN

HAUS DER BADEN-WÜRTTEMBERGER WEINE

DER GROÛE GUIDE

# SPEISEKARTE



## Mittagstisch VON MITTWOCH BIS SAMSTAG AB 12:00 - 13:30 UHR

Kleiner Salatteller  
Rohkostsalate/ Speck/ Joghurt-Minz-Soße  
6,80

Tagessuppe  
6,50

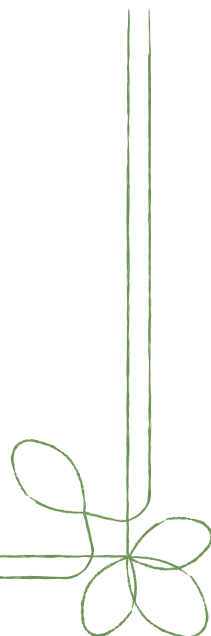
Schweinefilet Medaillons  
Rahmsoße/ hausgemachte Spätzle/ glasierte Karotten  
15,50

Putenbrust Steak  
Brokkoli/ Kartoffelgratin/ Curry-Zitronengras-Soße  
15,50

2 hausgemachte Fleischküchle  
Lauwarmer Kartoffelsalat/ Rohkostsalat  
15,50

2 Hechtklößle  
Auf Blattspinat und Nudeln mit Riesling-Soße  
15,50

Käsespätzle  
Schmorzwiebeln, Bergkäse  
15,20





Restaurant  
Villa Erlenbad

REGIONALE KÜCHE

AUSGEZEICHNET MIT 2 LÖWEN VOM SCHMECK DEN SÜDEN

HAUS DER BADEN-WÜRTTEMBERGER WEINE

DER GROSSE GUIDE

# SPEISEKARTE



## CHEF-MENÜ

Unsere Weinempfehlung:

Pinot Gris Alexander Lisicky 0.7l - 18.50 €

Amuse-Gueule

\*\*\*

Gebratene Garnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch  
Erbsenpüree/ Oliven-Tapenade/ Safranfond/ Tomaten-Kaviar

\*\*\*

Zitronengras-Suppe  
Jakobsmuschel

\*\*\*

Kalbsrücken  
Kalbsrahmsoße/ Sommerliches Gemüse/ Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Sommerliche Mille-feuille  
Von unserem Chefkoch Tobias Roth

3-GANG-MENÜ: 58,00€

4-GANG-MENÜ: 76,00€

### UNSERE EMPFEHLUNG

Maispouardenbrust  
Morchelrahmsoße/ Hausgeschabte Spätzle/ Broccoli/ Mandelbutter  
35,80

### VORSPEISEN

Rote Bete mit karamellisiertem Schwarzwälder Ziegenkäse  
Blattsalate/ Joghurt-Minz-Soße  
16,50

Kutteln nach Toskana Art  
Tomaten/ Parmesan/ Olivenöl  
14,80

Zitronengras-Suppe  
Jakobsmuschel - 14,00  
Ohne Jakobsmuschel - 8,50

Lauwarm mariniertes Saiblingsfilet  
Asiatischer Gurkensalat/ Ingwer/ Wasabi/ Sesam/ Kaviar  
19,80

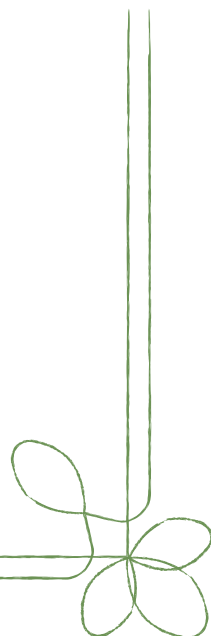
Blattsalate  
Hausgemachte Vinaigrette / Speck / Kracherle / Joghurt-Minze-Soße  
12.50 €



BESTELLUNGEN MITTAGS BIS 13:30 UHR / ABENDS BIS 20:30 UHR

RUHETAGE: MONTAG & DIENSTAG

Auf Grund der Vielzahl an Gewürzen und Produkten in unserer Küche, können wir nicht vollständig garantieren, dass unsere Speisen frei von natürlichen Allergenen sind. Über die 14 Haupt-Allergene informieren Sie unsere Mitarbeiter. Wir bitten Sie, uns über Ihre Unverträglichkeiten zu informieren, sodass wir ganz speziell für Sie die Speisen zubereiten können.





# SPEISEKARTE

## HAUPTSPEISEN

### Kalbskotelett

Kartoffelgratin/ glasierte Karotten/ Rosmarin-Kalbjus-Soße  
34,80

### Kalbrückensteak

Kalbsrahmsoße / Sommerliches Gemüse / Herzoginkartoffeln  
36,80

### Roastbeef

Kräuterbutter/ Kalbsjus-Soße/ Kartoffelgratin/ Brokkoli/ Mandelbutter  
36,00

### Coq au Riesling (Hähnchen in Rieslingsoße)

Nudeln/ Marktgemüse/ Rieslingsoße  
28,80

### Geschmorte Rinderbäckle

Rotweinsoße/ Kartoffelpüree/ glasierte Karotten  
29,80

### Gegrillter Pulpo mit frischen Kräutern und Knoblauch

Artischocken/ Oliven-Tapenade/ Spinat/  
Safranfond /Kräutergnocchi  
38,00

### Saiblingsfilet

Champagnersauce/ Tomaten-Kaviar /  
Erbsenpüree/ Herzoginkartoffeln  
36,50

### Steinbutt

Artischocken/ Oliven-Tapenade/  
Tomaten/ Spinat/ Speck/ Kräutergnocchi/ Safranfond  
42,50

## UNSERE KLASSIKER

### Hechtklössle in Rieslingsoße

Spinat / Nudeln - 24,50 (oder als Vorspeise - 14,80)

## VEGETARISCH

### Hausgemachte Käsespätzle

Schmorzwiebeln/ Bergkäse  
18,90

### Gnocchi

Tomaten-Basilikum-Soße/ Parmesan/ Broccoli/ Mandelbutter  
19,80

