



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

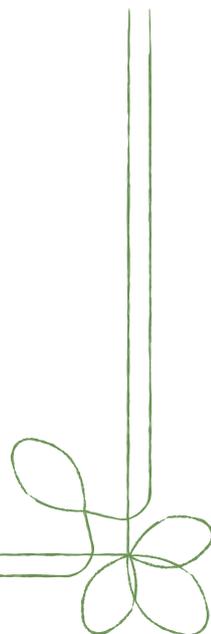
Schweinefilet Medaillons
Rahmsoße/ hausgemachte Spätzle/ glasierte Karotten
15,50

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

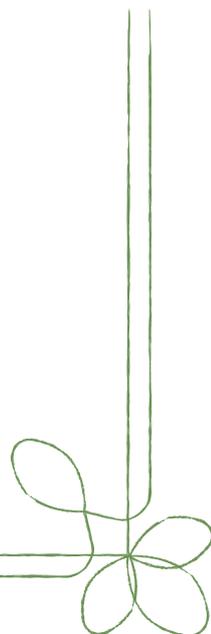
Blattsalate
Hausgemachte Vinaigrette / Speck / Kracherle / Joghurt-Minze-Soße
12.50 €



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

