



Elegante Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
€ 4,90

**Pikante Knoblauchcremesuppe
mit Salbei und Croutons**
€ 5,80

Hummercremesuppe mit Shrimps
€ 6,30

**Tomatencremesuppe
mit gebackenem Mozzarella**
€ 6,00

Vorspeisen zum kulinarischen Einstieg

Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte nach den Allergenen-Vorkommen in unserem Salatbuffet

Kleiner Salatteller € 5,30

Großer Salatteller € 7,30

**Knackiger Blattsalatteller mit gebratenen Entenbrustscheiben
an Estragon-Vinaigrette**
€ 13,80

**Geräucherte Scheiben vom Lachs und Heilbutt
auf Rucola mit herzhaftem Bruschetta**
€ 15,40

**Zart gegrillte Jacobsmuscheln auf Blini's
mit Sauce Hollandaise**
€ 13,90

**Carpaccio von Rinderfilet mit Noilly Prat mariniert
und „Tete de moine“ - Käsespäne**
€ 15,90



Hauptgerichte „Leicht, vegetarisch oder vegan“

Gebratener Tofu-Spieß „Casablanca“
an Gemüse-Couscous
mit marokkanischem Auberginenragout
€ 13,20

VEGAN

Herzhafte Markgräfler Käsespätzle mit gerösteten Zwiebelringen
und dazu ein bunter Salatteller
€ 12,90

Herzhafte vegane „Herr Kächele Maultaschen“
an Champignon-Mandelmilchragout
und dazu einen bunten Salatteller
€ 13,80

VEGAN

Cordon Bleu von der Aubergine gefüllt mit Mozzarella
auf Tomatensoße und Safran-Nudeln
€ 14,40

Hauptgerichte aus dem Wasser

Schwarzwald-Forelle gebraten mit Mandelbutter,
dazu Rosmarinkartoffeln und Brokkoli
€ 18,90

Gebratene Bodensee – Egli- und Zanderfilets
an Zitronengrasssauce
serviert auf asiatischem Gemüse und dazu Basmatireis
€ 21,20

ADAM & EVA

Zarte Medaillons vom Kalbsfilet und Seeteufel
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Zucchini
an Calvadossauce
€ 21,80

„Black Tiger“ Garnelen und Stank Peterfischfilet
in Kräuterbutter gebraten
serviert auf Safran-Couscous und Brokkoli
€ 24,80



Hauptgerichte „tierisch“

Gefüllte Rinderroulade “Hausfrauenart”
mit Speck^{3,6}, Zwiebel und Gewürzgurke gefüllt
an Spätburgundersoße, Röstikroketten und Grillgemüse
€ 19,20

Zartes Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter
Pommes Frites und buntem Salatteller
€ 19,70

Zart gebratene Barbarie Entenbrust an Preiselbeersauce
mit Kartoffelpuffer und Zuckerschoten
€ 22,40

Zart gebratenes Lammrückenfilet an Dijon Senf-Sauce,
dazu Pesto-Kartoffelpüree und Speckbohnen^{3,6}
€ 24,40

Steak vom Rinderfilet(250gr) zart medium gegrillt
an Pfefferrahmsauce mit Blumenkohl „polnisch“
und dazu Spätzle
€ 25,20

Kleines aber Edel

EDLER EDEN-Teller

Variation von gebratener Riesengarnele,
gebratenen Lachswürfeln, lauwarmen Rinderfilet
und gegrilltem Kaninchenfilet an Blattsalaten
mit Aprikosensenf⁶ und Wasabi-Apfeldressing
€ 17,90

„Schlemmertost“ Hähnchenbrust mit Pfirsich
und Käse überbacken an Brokkoliröschen
€ 11,80

„Holzmachertost“ Schweinesteak mit Speck^{3,6}
und doppeltem Spiegelei an kleinem Salatbouquet
€ 12,40

Milde nordische Matjesfilets nach „Hausfrauenart“
mit gekochten Kartoffeln
€ 10,40

Pikanter Wurstsalat^{3,5,6} mit Käse und Essiggurken
mit Bratkartoffeln € 9,90
oder mit Brot € 7,90



Paradiesische Desserts

**Badische Apfelküchle gebacken
an frischen Früchten mit Vanilleeis
€ 7,80**

**Crème brûlée mit Espresso-Krokant-Eis
€ 7,90**

**Tagesaktuelles Trio -SORBET
an mit Kirschwasser marinierten Kirschen
€ 8,80**

**Feine Auswahl von "Mousse au chocolate"
€ 8,50**

**Dessert-Teller „EDEN“
Edle Variation der Eden-Köche
– lassen Sie sich überraschen -
€ 9,70**

**Käse Auswahl „Drei Länder“
mit Feigensenf⁶
€ 9,50**

Zusatzstoffe: ³ mit Antioxidationsmittel, ⁵ mit Geschmacksverstärker ⁶ mit Konservierungsstoff,
⁸ mit Farbstoff Betacarotin ⁹ mit Süßungsmittel