



Elegante Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Gluten, Ei, Milch, Sellerie,

€ 4,90

Karotten - Ingwercremesuppe
mit Palmenherzen *Milch, Wein-Sulfit*

€ 5,90

Tomatencremesuppe *Sellerie,*
mit gebackenem Mozzarella *Milch, Ei und Gluten*

€ 6,10

Hummercremesuppe mit Shrimps

Krebstiere, Fische, Milch, Sellerie Weichtiere

€ 6,30

Vorspeisen zum kulinarischen Einstieg

Wählen Sie marinierte und knackige Salate
nach Ihren Wünschen selbst aus!

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

Kleiner Salatteller **€ 5,60**

Großer Salatteller **€ 7,60**

Champignons „a la creme“ *Milch Soja*

serviert im Blätterteigpastetchen *Ei, Sesam, Milch, Erdnuss, Weizen*

€ 13,90

Zarte Jakobsmuscheln pikant mit Zitronengras gebraten *Krebstiere*
an Avocado-Kichererbsen-Salza *Gluten, Sellerie, Soja*

€ 15,60

Carpaccio von Rinderfilet mit Noilly Prat mariniert *Wein-Sulfit*
und „Tete de moine“ - Käsespäne *Milch, Eiweiß*

€ 16,20



Hauptgerichte „Leicht und vegetarisch“

Herzhaftes Gemüse-Curry mit Tofu

an Kräuter - Basmatireis *Soja*

€ 13,40

VEGAN

Herzhafte Markgräfler Käsespätzle *Weizen, Ei*
mit gerösteten Zwiebelringen und dazu ein bunter Salatteller *Senf, Soja*

€ 13,60

Vegane „Spaghetti Bolognese“ *Mandelmilch,*
und dazu einen bunten Salatteller *Senf, Soja*

€ 13,90

VEGAN

Cordon Bleu von der Aubergine gefüllt mit Mozzarella *Weizen, Ei, Milch*
auf Tomatensoße *Sellerie* und Safran-Nudeln *Weizen, Ei*

€ 14,60

Hauptgerichte aus dem Wasser

Schwarzwald-Forelle gebraten mit Mandelbutter, *Mandeln, Fisch, Gluten*
dazu Rosmarinkartoffeln und Brokkoli

€ 19,20

Gebrautes Bodensee Zanderfilet und Forellenfilet *Gluten*
an Hummersauce mit Forellenkaviar *Weinsulfit, Milch*
dazu Blattspinat und gebackene Schlosskartoffeln

€ 22,80

Herzhaftes Kabeljau-Filet vom Grill
„nach polnischer Art“ (Bröselbutter mit Eiwürfel, Knoblauch und Kräutern) *Gluten, Ei*
serviert mit Safranreis und Romanesco-Röschen

€ 22,80

Sanft gegerate Tranche vom Norweger Fjordlachs
an Zitronengrassauce *Gluten, Schalentiere*
serviert mit asiatischem Gemüse und Thai-Nudeln *Schalentiere, Weichtiere*

€ 23,80



Hauptgerichte „tierisch“

Klassisches „Wiener Schnitzel“ vom Kalb *Gluten, Ei*
dazu Preiselbeeren, Pommes Frites und einen bunten Salatteller *Sellerie, Soja, Gluten, Ei*
€ 19,20

Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauenart“ *Senf, Schalenfrüchte, Soja*
mit Speck^{3,6}, Zwiebel und Gewürzgurke gefüllt
an Spätburgundersoße, *Sellerie, Weinsulfit* Röstikroketten *Gluten*
und Grillgemüse
€ 19,60

Zartes 220gr Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter
mit Pommes Frites und buntem Salatteller *Gluten, Ei, Schalenfrüchte*
€ 19,80

Steak vom Rinderfilet(250gr) zart medium gegrillt
an Pfefferrahmsauce *Sellerie, Senf, Weinsulfit* mit Blumenkohl „polnisch“
und dazu Spätzle *Gluten, Ei*
€ 27,80

Zart gebratenes Lammrückenfilet an Dijon Senf-Sauce,
dazu Pesto-Kartoffelpüree *Sellerie, Soja* und Speckbohnen^{3,6}
€ 28,80

Kleines aber Edel

EDLER EDEN-Teller

Variation von gebratener Riesengarnele,
gebratenen Lachswürfeln, lauwarmen Rinderfilet
und gegrilltem Kaninchenfilet an Blattsalaten
mit Aprikosensenf ⁶ *Senf, Weinsulfit, Sellerie*
und Wasabi-Apfeldressing *Sellerie, Milch, Soja*
€ 17,90

ADAM & EVA

Zarte Medaillons vom Kalbsfilet und Seeteufel
mit getrüffeltem Kartoffelpüree *Milch, Olivenöl* und Zucchini
an Calvadosauce *Weinsulfit*,
€ 22,90

„Schlemmertoast“

Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken *Milch*
an Brokkoli
€ 11,90



„Gourmettoast“ Schweinelendchen, Champignons, Sellerie, Milch, Soja
Speck^{3,6} und Zwiebeln mit Käse überbacken an kleinem Salatbouquet
€ 12,90

Edle nordische Matjesfilets nach „Hausfrauenart“ Milch, Sellerie, Ei, Fisch
mit herzhaften Kartoffeln
€ 10,80

Pikanter Wurstsalat^{3,5,6} mit Käse und Essiggurken Sellerie, Ei, Milch, Soja Schalentiere,
mit Bratkartoffeln € 9,90
oder mit Brot Gluten € 7,90

Paradiesische Desserts

Wir verwenden bei unseren Desserttellern immer gerne als Dekor, dunkle und weiße Schokolade!

Diese enthält stets: Milch, Soja, Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte

Bitte bei Unverträglichkeit Bescheid geben!

Badische Apfelküchle gebacken Ei, Gluten, Milch
an frischen Früchten mit Vanilleeis Ei, Milch
€ 7,80

Crème Brûlée Ei, Milch mit erfrischendem Himbeer-Sorbet Milch
€ 7,90

Tagesaktuelles Trio -SORBET Ei, (teils Gluten)
an mit Kirschwasser marinierten Kirschen
€ 8,80

Feine Auswahl von „Mousse au chocolate“
Ei, Milch, Soja, Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte
€ 8,50

Dessert-Teller „EDEN“
Edle Variation der Eden-Köche
– lassen Sie sich überraschen bzw. informieren Sie sich bitte beim Servicepersonal –
€ 9,70

Käse Auswahl „Drei Länder“
mit Feigensenf⁶ Senf, Milch, Eiweiß, Weinsulfit, Sellerie
€ 9,50

Zusatzstoffe: ³ mit Antioxidationsmittel, ⁵ mit Geschmacksverstärker ⁶ mit Konservierungsstoff,

⁸ mit Farbstoff Betacarotin ⁹ mit Süßungsmittel