

WINTERFREUDE

ITALIENISCHE WINTERFREUDE

Martini, Feige & Rosmarin
mit prickelndem Prosecco 0,1 l € 6,50

Kokos-Ingwercocktail

aus dem Shaker serviert mit geeisten Himbeeren 0,1 l € 4,90

Chardonnay Sekt

Alexander Laible - Durbach 0,1l € 5,90

WEINFREUDE

2010er Durbacher Plauelrain Klingelberger Riesling	0,1l	€ 4,00
Kabinett, trocken	0,25l	€ 7,50
Weingut A. Laible – Durbach	0,75l	€ 22,50

Künsteretikett - Sylvie Lander

2008er Weinfreude

Durbacher Plauelrain Spätburgunder Rotwein	0,1l	€ 3,50
Qualitätswein, trocken – im Barrique gereift	0,25l	€ 7,50
Weingut Schwörer – Durbach	0,75l	€ 22,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Grießnocken & Flädle € 4,80

Steinpilzcappuccino
in der Tasse serviert € 5,90

Kartoffelcremesüppchen
mit zweierlei Brotcrôutons € 7,90

Leichtes Curry – Ingwersüppchen
mit Riesengarnele € 8,90

VORSPEISEN

Grieshaber's Vorspeisen³

. . . viele feine Gaumenfreuden - auf der Etagere serviert
ab 2 Personen . . . pro Person € 12,90

Hauchdünner Parma Schinken³

wird auf der roten Berkel Maschine geschnitten
und schmeckt mit gerösteten Olivenölcrustinis € 10,90

Ortenauer Feldsalat mit Kartoffelmarinade
Crôutons & rosa Entenbrust € 10,90

Husumer Krabben & gebeizter Lachs als Packet verpackt
mit Dillschaum € 12,90

Tatar von Kalb & Avocado
mit Tomatenvinaigrette & Ruccola € 14,90

Gebratene Kaninchennieren in Balsamicojus
Foccatia & Pesto € 11,90

Pot au feu von gebratenen Jakobsmuscheln
Kaiserschoten & Hummer beurre blanc € 14,90

KÜCHENGEFLÜSTER

Sauerbraten von der Kaninchenkeule

hausgemachte Spätzle, Wintergemüse & buntem Salat € 21,90

Marmoriertes Entrecôte vom US – Beef

Schalotten – Buttersoße, Rosmarinkartoffeln
Wintergemüse & bunter Salat € 24,90

Badisches Rehragout mit rahmigem Pilzragout

Wintergemüse, hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren
bunter Salat € 18,90

Rosa gebratener Rehrücken

Preiselberrahmsoße, Wintergemüse
hausgemachte Spätzle & bunter Salat € 30,90

Unser Wild beziehen wir aus der Legelshurster Jagd

G AUMENFREUDE

Gebratene schottische Lachsschnitte

auf rosa Linsenragout
mit Kartoffelstampf & Salat € 20,90

Überbackene Edelfische auf feinen Nudeln

mit Safransoße, Marktgemüse & buntem Salat € 23,90
... kleine Portion – ohne Salat - € 17,90

Gebratenes Skreifilet – Winterkabeljau –

leichte Pommery-Senfsoße,
feine Nudeln, grünes Gemüse & Salat € 22,90

Gebratene Seezungenschleifchen

auf feinen Mascarponeudeln
mit Kaiserschoten, Tomatenwürfel & buntem Salat € 25,90

Gebratene Atlantiksteinbuttschnitte > a la Marsaillaise<

Kräuterkartoffeln, Blattspinat & Wintersalat € 28,90

KLASSISCH

Wiener Kalbsschnitzelchen

schmecken mit Pommes frites & buntem Wintersalat € 16,80

Tatar vom Rinderfilet

mit Ei, Schalotten, Cornichons, Kapern, Sardellen
Pommes frites & kleinem Feldsalat € 18,90

Medaillons vom Schweinefilet mit Calvadosapfel & Rahmsoße

hausgemachten Spätzle,
Wintergemüse & buntem Salat € 19,90

Argentinisches Rumpsteak

mit grüner Pfefferrahmsoße,
schmeckt mit Pommes dauphines, Wintergemüse & Salat € 22,80

Gebratenes Lammcarrée

mit Knoblauchjus, überbackenen Rahmkartoffeln
Wintergemüse & buntem Salat € 25,90

Argentinisches Rinderfilet >Café de Paris<

mit Wintergemüse, Pommes frites & knackigem Salat € 26,90

. . . EINFACH MAL OHNE !

Wintergemüse im Filoteig gebacken

mit sautierten Waldpilzen, Thymianschaumsoße & Salat € 16,90

Parmesanrisotto mit Ziegenfrischkäse,

gerösteten Kürbiskernen & buntem Salat € 17,90

VESPERPAUSE

Pikanter Wurstsalat²³

mit Butter & Brot

€ 8,80

Elsässer Wurstsalat ²³

mit Butter & Brot

€ 9,20

Großer Wintersalat

mit Parmesan und Balsamvinaigrette²

€ 9,00

Teufelsalat - mit pikanter Cocktailsoße ²³

wird wie man es kennt in der Großen Schüssel serviert. € 10,80

Bunter Wintersalat

mit Champignons und gebratenen Putenstreifen

€ 11,90

Badische Käserahmspätzle

schmecken mit Schinken³, Champignons und Wintersalat € 11,90

Gebratenes aus Neptuns Reich

schmeckt auf knackigem Blattsalat

mit Gartenkräutern & Balsamvinaigrette²

€ 16,90

Diese Speisen enthalten Produkte mit

•

- 2 Farbstoffe
- 1 Konservierungsstoffen
- 3 Nitritpökelsalz
- 4 Süßungsmittel
- 5 Antioxidationsmittel

oder sind geschwärzt.

. . . etwas Süßes braucht der Mensch !

Gemischtes Eis mit Schlagsahne	€ 4,20
Gutes Schweizer Café Glacé - wird aus starkem Kaffee & Rahmeis gerührt	€ 5,90
Straßburger Meringe mit Vanille & Schokoladeneis, Schlagsahne	€ 6,20
Panna Cotta & Himbeercoulis	€ 7,00
Tiramisu im Glas mit Dolce	€ 5,90
Espresso komplett 1 Espresso Birnen sorbet, Mascarpone mousse 3 französische Macarons*	€ 9,90
Tatar von exotischen Früchten geeiste Limonen creme fraîche & Himbeerspuma	€ 9,90
Badisches Beerensorbet mit Grappa di Babera	€ 9,10
Gebackener Ziegenfrischkäse auf karamelierten Rotweinschalotten	€ 8,90

Kleine Desserts

Mousse au chocolate mit Baumkuchen	€ 4,20
Caramelrahmeis mit fleur de sel	€ 4,00

I.O. Espresso trifft sich gerne . . .

. . . mit Freunden aus der Schweiz & aus Italien

I.O. Espresso		€ 2,30
I.O. Espresso macchiato		€ 2,50
I.O. Espresso doppio		€ 3,50
Etter Williams	- Schweizer Williamsbirnen aus dem Wallis	2 cl € 4,40
Etter Framboise	- Schweizer Himbeeren aus dem Wallis	2 cl € 4,00
Etter Mirabelle	- vollreife Mirabellen aus dem Basler Land - 5 Jahre gelagert	2 cl € 4,40
Etter Vieille Poire	- Schweizer Williamsbirnen - 3 Jahre im Barrique gereift-	2 cl € 4,50
Grappa di Moscato Marolo		2 cl € 3,20
Grappa Sperss - Gaja	- im Eichenholzfass gereift	2 cl € 5,50
Grappa di Brunello	- Poggio Antico	2 cl € 6,80

* mit Farbstoffen

(Auszug aus unserer Digestifkarte)

LES PLAISIRS DE L'HIVER

Plaisir d'hiver italienne
Martini, figue & romarin
avec Rieslingsekt 0,1 l € 6,50

Chardonnay Sekt
Alexander Laible - Durbach 0,1l € 5,90

Cocktail sans alcool...
essence de coco & Gingembre
avec framboises glacées 0,1 l € 4,90

WEINFREUDE

2010er Durbacher Plauelrain
Klingelberger Riesling 0,1l € 4,00
Kabinett, trocken 0,25l € 7,50
Weingut A. Laible – Durbach 0,75l € 22,50

Avec l'étiquette de l'artiste Sylvie Lander

2008 Weinfreude 0,1 l € 3,50
Pinot noir sec, élevée en barrique 0,25l € 7,50
Weingut Schwörer – Durbach 0,75l € 22,50

SOUPES

Consommé de Boeuf,

petites quenelles de semoule, émincé de légumes € 4,80

Soupe aux pommes de terres à la crème

avec deux Crustini varies € 7,90

Cappuccino aux cèpes

servie dans une tasse € 5,90

Soupe au Curry & Gingembre

Avec Crevette sauté € 8,90

ENTRÉES

Grieshaber's Vorspeisen³...

assortiment de petits plaisirs gustatif servis sur une étagère
dès 2 personnes ... par personne €12,90

Jambon de Parme

Coupée très fin sur la machine rouge Berkel
Avec de Crustini au l'huile d'olives € 10,90

Salade à la mache avec croutons et une marinade aux pommes de terres

Tranches de poitrine de canard Barbarie - rosé € 10,90

Crevettes de la mer du nord et saumon marinée

Servie comme un petit paquet – avec mousse d'aneth € 12,90

Tartar de veau & avocado

Avec une vinaigrette aux tomates € 14,90

Pot au feu de Noix de Saint Jaques grillées

cosses d'empereur & sauce au homard, beurre blanc € 14,90

Joie d'hiver

Viande mariné de la cuisse du lapin

Avec des Spätzles fait maison,
des legumes d'hiver et une Salade € 21,90

Entrecôte du US-beef marmoré

Sauce au beurre et echarlottes,
Pommes de terre au romarin, legumes & Salade € 24,90

Ragout du chevreuil badoise

Avec Spätzle maison, legumes,
airelles rouges et salade € 18,80

Selle de chevreuil – rosé – grille

avec une sauce aux airelles rouges à la crème
Spätzle maison & salade d'hiver € 30,90

Les poissons

Filet de saumon d'écosse grillé

sur un lit de légumes, sauce au Noilly Prat,
fines pâtes & salade € 20,90

Petits Filets de Poissons nobles gratinés

sur un lit de fines nouilles avec une sauce au safran,
légumes du marché & salade € 23,90
... petite portion – sans salade- € 17,90

Fillet du Skrei sauté -Cabillaud d'hiver

À la dijonnaise, nouilles fines,
Legumes vertes & Salade d'hiver € 25,90

Filet de Sole grillé

Nouilles fines au mascarpone,
des pois mange tout, tomates concassé & Salade € 25,90

Turbot de l'Atlantic grille à la Marseillaise

Avec des Pommes de terre aux herbes
Épinaerd en branches & une salade d'hiver € 28,90

TRADITIONNELLES...

Petites Escalopes de Veau Viennoises accompagnées de pommes frites & salade	€ 16,80
Filet de porc avec des pommes au calvados à la crème avec Spätzle maison, légumes & salade	€ 19,90
Tatar de Boeuf aux échalottes, cornichons, câpres & anchois Petite salade à la mache & pommes frites	€ 18,90
Rumpsteak Argentin sauce à la crème au poivre vert, pommes dauphines, petits légumes & salade	€ 22,80
Carré d'Agneau rôti , jus à l'ail, gratin dauphinoise, petits légumes & salade	€ 25,90
Filet de Boeufs Argentin > Café de Paris< avec des légumes, pommes frites & salade	€ 26,90

... SIMPLEMENT SANS!

Légumes d'hiver cuit en feuille de brick champignons de bois poêlés, sauce au thym & salade	€16,90
Risotto au parmesan avec du chèvre frais, graines de potiron roties & Salade	€17,90

PETITS ENCAS...

Salade Piquante Alsacienne² (sans fromage) beurre & pain blanc	€ 8,80
Salade Alsacienne beurre & pain blanc	€ 9,20
Grande Salade de l'hiver copeaux de parmesans, vinaigrette au balsamique	€ 9,00
Salade du Diable -sauce cocktail piquante²³- salade accompagnée de viande de boeuf cuite à l'étuver servi froide	€10,80
Méli-Mélo de salade de l'hiver accompagnée de champignons & émincé de dinde	€11,90
Spätzle Badoise au fromage mêlé avec du jambon ³ , des champignons & salade	€11,90
Salade Neptune petits médaillons de poissons grillés sur lit de salade fines herbes du jardin & vinaigrette au balsamique	€ 16,90

Ces produits contiennent :

² colorant

1 conservateur

³ saumure & nitrite

4 sucre ajouté

5 anti-oxidant

