

Aperitif-Empfehlung:

„Balthasar`s Limoncello-Spritz“ 4 € 6,90

Le spritz citronné du Château Balthasar
Balthasar`s "limoncello-spritz"



Kindergerichte | Repas enfants | Children dishes

„Edda`s“ Empfehlung

Spaghetti "Bolognese" 2, 4, 7

€ 6,90

„Louis`s“ Lieblingsgericht:

Kleines Wiener Schnitzel von der Hähnchenbrust | Spinatnudeln

€ 8,50

Petite escalope de poulet panée | Nouilles aux épinards
Little Viennese schnitzel of chicken breast | spinach pasta

„Ed`s“ Mittagsmahl:

Fischstäbchen | Pommes frites | Remouladensauce 1, 2, 7

€ 7,50

Bâtonnets de poisson panés | pommes frites | sauce rémoulade
Breaded fish sticks | French fries | remoulade sauce

„Böckli`s“ Leckerei:

Pfannkuchlein | Nuss-Nougatfüllung | Vanilleeis 8

€ 4,90

Petite crêpe au Nougat | Glace vanille
Pancake with nut nougat creme | Vanilla ice cream

Menu „BADEN“

€ 24,50

Kürbiscremesuppe | geröstete Kürbis-Kerne

Kürbis-Öl | Blätterteigstange

Velouté de potiron et ses graines | petit feuilleté
Cream of pumpkin soup | Grilled pumpkin seeds | Pumpkin oil | Pastry stick

Hirschgulasch | Spätzle | Spitzkohl | Preiselbeeren

Ragoût de cerf | spaetzle | chou blanc | confiture d'airelles
Stag goulash | pointed cabbage | spaetzle | cowberries

Zwetschgen-Quarkknödel | Vanilleeis 8.

Quenelles de fromage blanc aux quetsches | glace baie des bois
Plum-curd cheese knoedel | vanilla ice cream

Weintipp

2016 Endinger Enselsberg Weisser Burgunder ^{13.} Kabinett-trocken Weingut Knab	0,2 l € 7,50 0,5 l € 15,00
2015 Bordeaux Merlot-Cabernet Sauvignon A.C. ^{13.} Beau Mayne, Gironde	0,2 l € 6,50 0,5 l € 15,50

Salatgerichte | Vorspeisen

“Balthasar- Salat“ € 14,50

Bouquet von Zupfsalaten

Kürbis-Gorgonzola-Quiche ^{1.}

Quiche au potiron et gorgonzola | salade mêlée

Lettuce bouquet | Pumpkin-gorgonzola quiche

Als Vorspeise € 10,50

“Böcklin's Schloss-Salat “ € 16,50

frische Marktsalate | Wildkräuter ^{9, 13}

Gegrillte Gambas | Ziegenkäse-Draline in Honig-Walnußkruste

Dörrpflaumen im Speckmantel ^{2.}

Salade mêlée | gambas grillée

fromage de chèvre gratiné aux noix | prune aux lard

Lettuce assortment | wild herbs | grilled gambas

goat cheese in honey-walnut crust | bacon wrapped plums

Als Vorspeise € 11,50

Suppen

Wildsuppe | Steinpilz-Grießnocken € 7,50

Consommé de gibier | quenelles de cèpes et semoule

Game soup | Cep-semolina quenelle

Kürbis-Karottenrahmsüppchen | Gegrillte Riesengarnele € 8,50

Crème de potiron et carottes | gambas grillée

Cream of pumpkin and carrots soup | Grilled prawn

fischgerichte

Bachforelle “Müllerin“ (mind. 350 gr.) Buttermandeln € 22,50

Petersilien-Kartoffeln | gemischte Blattsalate ^{1/2/8}

Truite meunière | amandes au beurre / pommes de terre persillées | salade mêlée

Trout | butter almonds | parsley potatoes | mixed salad

Gegrillter Lachs | Zander € 23,50

Safran-Krustentiersauce | Bandnudeln

Saumon grillé | Sandre | sauce safranée au crustacés | nouilles

Grilled salmon | Zander | Saffron-crustacean sauce | Tagliatelle

Hauptgerichte

Gefüllte Paprikaschote Petersilienkartoffeln Tomatensauce Poivron farci pommes de terre persillées sauce tomate Stuffed bell pepper Parsley potatoes Tomato sauce		€ 15,50
Quinoa-Kürbisrisotto Gebackener Blumenkohl risotto de quinoa et poivron rosette de chou fleur Quinoa-pumpkin risotto Baked cauliflower		€ 16,50
Badisches Schäufele 9 Schupfnudeln Sauerkraut Biersauce 2 Palette fumée sur lit de choucroute „Schupfnudeln“ jus à la bière Baden pork shoulder Schupfnudeln Sauerkraut Beer sauc		€ 14,50
“Sous vide“ gegarte Krone vom Duroc-Schwein 2 Gemüse-Kartoffeln Côte de porc „ Duroc“ poêlé de légumes pommes de terre Crown of Duroc pork cooked “sous vide” vegetables potatoes		€ 19,50
fetzen von der Ochsenbacke 2. Karotten Kartoffelstampf Joue de bœuf carottes purée de pommes de terre Veal cheek carrots mashed potatoes		€ 18,00
Kalbsleber 7. gebackene Zwiebeln Kartoffelstampf gemischte Blattsalate 2 Foie de veau poêlé oignons frits purée de pommes de terre salade mée Fried calf's liver onions mashed potatoes mixed salad		€ 18,50
„Wiener Schnitzel“ vom Piemont-Schweinerücken Pommes frites Escalope de porc panée Piemont pommes frites Viennese “Piemont” pork schnitzel french fries		€ 19,50
Schweinefilet-Spätzle-Pfanne “Gut Badisch” Champignons Austernpilze Filet de porc sauce crème aux champignons pleurotes spaetzle Pork tenderloin mushrooms and oyster mushrooms homemade spaetzle		€ 18,50
Brust von der Barbarie-Ente 2 Zwetschgen Kartoffel-Rösti Gemüse Magret de canard aux quetsches rösti poêlée de légumes Roasted Muscovy duck breast plums roesti vegetables		€ 19,50
Ochsenfilet 2 Entenleber Kartoffelgratin Filet de boeuf foie de canard poêlé gratin de pommes de terre Beef fillet Duck liver Potatoes au gratin		€ 29,50
Reh-Schnitzel 2. Steinpilz-Haselnuß-Haube Schupfnudeln Médallions de chevreuil crumble de cèpes et noisettes “Schupfnudeln” Deer schnitzel Cep-hazelnut topping Schupfnudeln		€ 26,50

Desserts | Sweets

Kaiserschmarrn

€ 7,90

Zwetschgenröster | Vanilleeis s.

Crêpe impériale | ragoût de quetsches | glace vanille
Imperial pancake | Stewed plums | vanilla ice cream

Crème brûlée

€ 7,90

Latte Macchiato-Eis s.

Crème brûlée | glace café
Crème brûlée | Latte Macchiato ice cream

Zwetschgen-Quarkknödel | Joghurt-Waldfrucht-Eis s.

€ 7,50

Quenelles de fromage blanc aux quetsches | glace baie des bois
Plum-curd cheese knoedel | Yogurt-wild berries ice cream

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!

Veillez-vous adresser à notre personnel en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire !

In case of food allergy or intolerance, please contact our staff members!

(1) mit Konservierungsstoff	(1) avec conservateur	(1) with preservative
(2) mit Antioxidationsmittel	(2) avec antioxydants	(2) with antioxidants
(3) Phenylalaninquelle	(3) phénylalanine	(3) phenylalanine
(4) mit Farbstoff	(4) avec colorant	(4) with colouring
(5) mit Süßungsmittel	(5) avec édulcorants	(5) with sweeteners
(6) koffeinhaltig	(6) avec caféine	(6) caffeinated
(7) mit Säuerungsmittel	(7) acidifiant	(7) acidifying agent
(8) Stabilisatoren	(8) stabilisants	(8) stabilizers
(9) mit Phosphat	(9) avec phosphate	(9) with phosphate
(10) geschwärzt	(10) noirci	(10) blackened
(11) chininhaltig	(11) contient de la quinine	(11) contains quinine
(12) taurinhaltig	(12) contient de la taurine	(12) contains taurin
(13) geschwefelt	(13) sulfuré	(13) sulphurated
(14) kakaohaltige Fettglasur	(14) glacage à base de cacao	(14) cocoa-based coating
(15) mit Geschmacksverstärker	(15) avec exhausteur de goût	(15) with flavour enhancer
(16) gewachst	(16) ciré	(16) waxed