

## Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs auf Reibeküchle,  
an Honig-Senfsauce und Salatbouquet € 10,50

Spieß von der Jakobsmuschel  
auf Limetten-Couscous € 13,50  
an Weißburgunderschaum

Carpaccio vom Rinderfilet € 12,50  
mit Pommerysenfmarinade,  
dazu Weißbrot




Doppelte Rinderkraftbrühe € 5,10  
mit Steinpilz-Crêperoulade

Kokos-Curryschaumsüppchen € 7,00  
mit Garnele (**fruchtig-pikant**)

Französische Zwiebelsuppe € 6,40  
mit Parmesan überbacken

Sämtliche Preise gelten inklusive Service und Mehrwertsteuer

# Salate

Kleiner Blattsalat mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing	€ 2,80
Gemischter Salatteller mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing	€ 4,80
Salatteller „Belvedere“ Großer gemischter Salat mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing, dazu Schinken und Käsestreifen	€ 8,50
Ruccolasalat mit Himbeer-Orangen-Dressing dazu Streifen von luftgetrocknetem Schinken	€ 8,90
	
Gelbes Thaicurry-Gemüse aus dem Wok dazu Jasminreis ( <b>pikant</b> )	€ 10,50
Gemüseteller „Belvedere“ frisches Gartengemüse in Butter gedünstet mit Basmati-Reis, Petersilienkartoffeln und Kräuterchampignons	€ 10,80
Trüffel Fettucchine mit kleinem Beilagensalat/Balsamicodressing	€ 12,50

Sämtliche Preise gelten inklusive Service und Mehrwertsteuer

# Unsere Klassiker

Schlemmerteller „Belvedere“ € 15,60  
Schweinelendchen mit frischen Champignons  
an Sherryrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle

„Wiener Schnitzel“ € 17,50  
paniertes Kalbsrückensteak in Butter gebraten,  
dazu Pommes frites

Rumpsteak rosa gebraten € 17,20  
mit Zwiebeln oder hausgemachte Kräuterbutter  
dazu Pommes frites

Rinderfilet mit Pfeffersauce, € 22,50  
dazu Kartoffelkroketten

„Grillteller“ nach Art des Hauses € 19,50  
verschiedene Fleischsorten, gebratene Speckstreifen,  
Champignons und Kräuterbutter, dazu Kartoffelrösti

Sämtliche Preise gelten inklusive Service und Mehrwertsteuer

# Unsere Highlights

Filet vom Loup de Mer  
auf getrüffeltem Perlgraupen  
an kleinem Gemüse

€ 20,80

Tournedos vom Rinderfilet  
mit Pecorino-Chili-Kruste gratiniert  
auf Rotweinsauce  
dazu Kartoffelkrapfen

€ 24,50

Cordon Bleue à la Parma  
gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken und Parmesan,  
dazu Vichy-Karotten und Herzoginkartoffeln

€ 18,20

Sämtliche Preise gelten inklusive Service und Mehrwertsteuer

# Fischgerichte

Zanderfilet  
unter der Kartoffel-Thymiankruste  
auf Porree-Kirschtomaten-Ragout  
an einer leichten Rieslingsauce € 20,50

Saltimbocca von der Forelle  
auf Paprikarisotto  
an Balsamico-Creme € 16,50



Pasta à la Chéf  
mit kleinem Blattsalat € 8,50

Spaghetti agli olio mit gebratenen Garnelen  
mit kleinem Salat € 12,50

Sämtliche Preise gelten inklusive Service und Mehrwertsteuer

# Badische Gerichte

Delice von Lachs- und Zanderklößchen  
auf Hummerschaum an Nudelnestchen € 18,50

Saure Nierle nach Art des Hauses  
dazu Bratkartoffeln € 11,50

Sauerbraten mit hausgemachten Nudeln € 14,50

Jägerschnitzel € 13,50  
Schweinerückensteak mit frischen Champignons  
auf Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle

Sämtliche Preise gelten inklusive Service und Mehrwertsteuer

# Kleines und Deftiges

Berner Rösti	€ 7,80
Gebratenes Hähnchenbrustfilet an großem Blattsalat in Balsamicodressing mit Nüssen und Croûtons	€ 9,10
Maultaschen, gebraten mit Ei, dazu Blattsalat	€ 8,60
Schwäbische Käsespätzle, dazu Blattsalat	€ 8,00
Wurstsalat nach Art des Hauses mit Butter und Bauernbrot	€ 7,10
Bauernbrot mit Emmentaler Käse, reichlich garniert	€ 7,50
Bauernbrot mit Schwarzwälder Schinken, reichlich garniert	€ 7,50
Schweinerückensteak paniert mit Salatgarnitur und Brot	€ 8,30
Rumpsteak mit Kräuterbutter an Salaten mit Brot	€ 15,50

Sämtliche Preise gelten inklusive Service und Mehrwertsteuer