

Bad Eptingen

Les Apéritifs

Prosecco di Valdobbiadene «Goccia d'Oro» DOC	1dl	12.—
Champagne M. Marcoult Réserve Brut 60/40	1dl	14.—
Champagne M. Marcoult Roséline Brut Rosé	1dl	15.—
Champagner Heidsieck & Co. Monopole Top Blue	1dl	15.—
Kir Royal	1dl	15.—

Les Entrées

Foie gras de canard et compote de rhubarbe		
Hausgemachte Entenleberterrine mit Rhabarberkompott		28.—
dazu empfehlen wir ein Glas Sauternes	1 dl	8.50
oder ein Glas Prosecco Apfel-Quitte-Akazien	alkoholfrei 1 dl	10.—
Salade de crevettes et asperges, fenouil et vinaigrette à l'orange		
Crevettensalat mit Spargeln, Orangenfilets und Fenchel		
an einer Orangenvinaigrette		26.—
Tartare de légumes provençaux, saumon mariné façon gravlax		
mayonnaise au safran		
Tartar von provenzalischem Gemüse, hausgebeizter Lachs		
und Safran-Mayonnaise		24.50
Tartare de bœuf maison au cognac, whiskey ou calvados		
Rindsfiletsteak Tartar nach Wunsch mit einem Schuss Cognac,		
Whiskey oder Calvados. Bestellen Sie mild, medium oder feurig,	als Vorspeise	28.—
serviert mit Toast und Butter	als Hauptgang	38.—
Salade printanière au radis, jeunes pousses d'épinards, tomates dattes		
et pignons de pin, vinaigrette légère à la moutarde et copeaux de parmesan		
Frühlingssalat mit Radieschen, Datteltomaten,		
jungem Salatspinat und Pinienkernen		
an einer leichten Senfvinaigrette und gehobeltem Parmesan		22.50
Feuilleté de ris de veau et asperges		
Blätterteigpastetli mit Kalbsmilkenfüllung und Spargeln		26.50
Asperges blanches, jambon paysan ou Serrano, sauce mayonnaise		
Weisse Spargeln mit Buurehamme oder Serranoschinken, dazu Sauce Mayonnaise		26.—
Salade mêlée		
Kleiner gemischter Salat		
an französischer oder italienischer Salatsauce		15.—
Salade verte		
Grün gemischte Blattsalate		
an französischer oder italienischer Salatsauce		12.—

Bad Eptingen

Les Potages

Crème d'asperges		13.—
Geschäumte Spargelcrèmesuppe mit Spargelragout und Rahm	kleine Tasse	11.—
Elixir de citronnelle et curry aux noix de Saint-Jacques		16.—
Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel abgeschmeckt mit Curry	kleine Tasse	12.50
Oxtail clair, paillette au Sbrinz		
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Blätterteigstängel au Sbrinz		14.—
Bisque de homard au cognac		
Hausgemachte Hummercrèmesuppe mit Hummerschwanz verfeinert mit Cognac		24.—

Les Poissons

Truite au bleu maison		
Forelle blau vom Orishof nach altem Rezept zubereitet	1 Stück	38.—
dazu Salzkartoffeln	2 Stück	56.—
Filets de perches meunières		
Eglifilets in Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln serviert mit Sauce Tartare als Beilage Salzkartoffeln oder Trockenreis		44.—
Turbot rôti, poêlée d'asperges, artichaut et petits pois, écume de champagne		
Gebatener Steinbutt auf sautierten Spargeln, Artischocken und Erbsen mit Champagnerschäum		56.—
Filet de loup de mer à la marseillaise, tombée de poireaux, dés de tomates et sauce mousseuse au safran		
Filet vom Wolfsbarsch auf einem Lauchgemüse mit Tomatenwürfeln und leichtem Safranschaum		52.—

Pour les Clients Végétariens

Piccata de courgettes, risotto au vin blanc, coulis de tomates et huile de basilic		
Zucchini-Piccata mit Weisswein-Risotto dazu Tomatencoulis und Basilikumöl		32.—
Ravioli au fromage frais, ragout d'asperges, petits pois et tomates dattes, beurre au basilic		
Frischkäseravioli mit sautierten Spargeln, Erbsen und Datteltomaten an Basilikumbutter		32.—
Assiette de légumes de saison et pommes nouvelles		
Saisonaler Gemüseteller mit neuen Kartoffeln		32.—

Bad Eptingen

La Cuisine Bourgeoise

Escalopes de veau Elisabeth Kalbsschnitzel an leichter Zitronenbutter dazu frisches Gemüse und Nudeln Alfredo oder Risotto	kleine Portion	43.— 39.—
Émincé de veau aux morilles et sauce crémeuse au cognac, asperges et nouilles fines Geschnetzeltes vom Kalb an einer Cognacrahmsauce mit Morcheln dazu frische Spargeln und feine Linguine	kleine Portion	48.50 44.50
Médaillons d'agneau en croûte d'herbes et réduction de vin rouge Medaillons vom Lammrücken mit duftender Kräuterkruste an Rotweinessenz Bouquet von frischem Marktgemüse als Beilage Kartoffelgratin		48.50
Entrecôte du Patron gratinée aux herbes Zartes Entrecôte mit Kräuterschaum überbacken serviert mit einer Gemüsevariation und Pommes allumettes		51.—
Saltimbocca de poularde, jus au marsala, légumes sautés et risotto au safran et asperges Saltimbocca von der Poularde an Marsalajus dazu sautiertes Gemüse und Safranrisotto mit Spargeln		45.—
Pointes de filet de bœuf Stroganoff Rindsfiletwürfel Stroganoff mit hausgemachten Spätzli oder Trockenreis	kleine Portion	48.— 44.—
Asperges blanches, jambon paysan ou Serrano sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette, pommes nouvelles Weisse Spargeln mit Sauce Ihrer Wahl Mayonnaise, Hollandaise oder Vinaigrette serviert mit neuen Kartoffeln dazu saftiger Buurehamme oder würziger Serranoschinken	Portion	36.— 16.—

Les Spécialités pour Deux

Châteaubriand Relais de Campagne an feiner hausgemachter Sauce Béarnaise mit einer Symphonie von Saisongemüsen Beilage nach Wunsch	pro Person	68.—
Degustations-Menüs ab 2 Personen - Lassen Sie sich überraschen!		
Menu	4 Gänge	pro Person 88.—
Menu	5 Gänge	pro Person 105.—
Menu	6 Gänge	pro Person 120.—

Bad Eptingen

Lebensmitteldeklaration

Geflügel

Pouletbrust, ganzes Poulet
Maispoularde
Entenbrust

Schweiz
Frankreich*
Frankreich*

Rindfleisch

Entrecôte, Ragout, Geschnetzeltes, Schulterfilet
Filet, Entrecôte

Schweiz
Australien*

Kalbfleisch, Innereien

Schweiz

Lammfleisch

Australien, Neuseeland, Irland*

Schweinefleisch

Schweiz

Wildfleisch

Rehfleisch
Rehschnitzel
Rehrücken, Rehgeschnetzeltes
Hirschragout, Hirsch Entrecôte
Frischling (Wildschwein)

Schweiz
Ungarn, EU
Ungarn, Slowenien (Freiwild), EU
Neuseeland
Österreich, Ungarn

* Kann Restspuren von Antibiotika und leistungsfördernden Hormonen enthalten.

Austern
Calamari
Egli
Forelle
Hummer
Jakobsmuschel
Lachs
Riesencrevetten
Saibling
Seeteufel
Seezunge
Seezungenfilets MSC
Skrei (Winterkabeljau)
Steinbutt
Steinbutt
Thunfisch
Wolfsbarsch
Zander

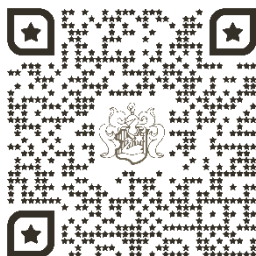
Frankreich	Zucht
Italien	FAO41
Polen	FAO05/27
Schweiz	Zucht
Kanada, USA	FAO21
Japan	FAO61
Norwegen	Zucht
Vietnam	ASC
Schweiz	Zucht
Island	FAO27
Holland / Frankreich	FAO27
Niederland	FAO27
Norwegen	FAO27
Spanien	Zucht
Schottland	FAO27
Philippinen	FAO71
Frankreich	FAO27
Schweiz	FAO05

Buttergipfel
Buttertoast
Schraubenbrot hell
Schraubenbrot dunkel
Tischsemmel

Romer's Hausbäckerei
Romer's Hausbäckerei
Romer's Hausbäckerei
Romer's Hausbäckerei
Romer's Hausbäckerei

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.

Version 04.2025



Bad Eptingen

Anmeldung Newsletter

