

Speisekarte

Vorspeisen

<i>Gebackene Champignons</i> auf Remoulade, mit Rucola und Baguette (Vegetarisch)	10,00 €
<i>Carpaccio vom Black Angus</i> mit Blattsalat, Champignons, Knoblauch, Parmesan, Olivenöl und Baguette	14,00 €
<i>Spargelsalat</i> mit kleinen Tomaten, Champignons und gebratenen Garnelen, dazu Baguette	14,00 €

Suppen

<i>Knoblauchsuppe (Vegetarisch)</i> mit Gemüsestreifen und Buttercroutons	7,00 €
<i>Rinderkraftbrühe</i> mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kräutermettbällchen	7,00 €
<i>Legierte Spargelcreme</i> mit Sahne und frischen Kräutern	7,00 €

Kind

<i>Schnitzel vom Schwein, paniert,</i> buntem Gemüse und Pommes frites	8,00 €
<i>Fischstäbchen</i> mit Pommes frites	6,00 €

Vegan/Vegetarisch

<i>Süßkartoffel-Rucolaschnitte</i> auf Champignon-Sahnenudeln, mit einem Basilikumpesto und Salat vom Buffet	17,00 €
<i>Gebackene Rote-Beetemedallions</i> auf Kräutersahnenudeln, mit einem Apfel-Birnen-Chutney und Salat vom Buffet	19,00 €
<i>Frischer Badischer Spargel (Vegetarisch)</i> mit Sauce Hollandaise und Emmentaler Käse überbacken, Salat vom Buffet und Kräuterkartoffeln	24,00 €

Fisch

<i>Fischpfanne</i> Medallions vom Dorschfilet, Zanderfilet und Schollenfilet gebraten, auf Blattspinat, Dijon-Senfbuttersauce und Bratkartoffeln	24,00 €
---	---------

Hauptgänge

<i>Pfeffermedallions vom Schweinefilet,</i> auf Prinzessbohnen, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	20,00 €
<i>Grillplatte</i> Medallions vom Rind, Schwein und Poulardenbrust, mit gebratenen Champignons, Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Maiskolben, Salat vom Buffet und Kartoffelrösti	24,00 €
<i>Schnitzel vom Kalbsrücken paniert,</i> mit Zitrone, Kräuterbutter, Preiselbeeren, Salat vom Buffet und Pommes Frites	24,00 €

<i>Deutschland: Lammrücken im Ganzen gebraten,</i> mit Oliven, Kirschtomaten und Kräutern in einer Thymiansauce, dazu Prinzessbohnen und Maccairekartoffeln		32,00 €
<i>Unser Burger</i> Rodeo Rib-Eye Fleisch mit unserer BBQ Sauce, Eisberg, Gurke, Röstzwiebeln, Käse, Tomate und Bacon, dazu gebackene Kartoffelspalten	220g	18,00 €

Steaks

Rodeo Argentinien - Steaks vom Premium Black Angus, rosa gegrillt, serviert mit Maiskolben, Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Salat vom Buffet und Knoblauchbaguette

<i>Rib - Eyesteak</i>		28,00 €
<i>Rumpsteak</i>		28,00 €
<i>Filetsteak</i>		37,00 €

<i>Steakplatte</i> Filet, Rib-Eye und Rumpsteak mit Bernaise, Kräuterbutter, Maiskolben, Salat vom Buffet und Knoblauchbaguette	350g	33,00 €
<i>Zwiebelrostbraten</i> auf einer Zitronen-Rahmsauce mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln		27,00 €
<i>Deutschland: Wilstermarsch Premiumfleisch</i> 750gr. Porterhouse Steak (wie T-Bone, am T-Knochen mit größerem Filet Anteil) mit gegrillten Maiskolben, Steaksauce, Kräuterbutter, Salat vom Buffet und Knoblauchbaguette		42,00 €

Wild

<i>Wildtopf von Reh, Wildschwein und Hirsch</i> in Wachholder, mit gebratenen Champignons, gefüllter Frucht mit Preiselbeeren, Salat vom Buffet und Kartoffelkroketten		25,00 €
---	--	---------

Spargel aus Schwetzingen

Schwetzinger Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Kräuterkartoffeln

<i>als Portion</i>		22,00 €
<i>dazu panierte Schnitzel vom Strohschwein</i>		27,00 €
<i>dazu Medaillons vom Lachsfilet mit Hummersauce</i>		30,00 €
<i>dazu Serrano und Parmaschinken</i>		32,00 €
<i>dazu Medaillons vom Kalbsrücken und Kräuterbutter</i>		34,00 €
<i>dazu Rumpsteak rosa gegrillt, mit Kräuterbutter</i>		35,00 €
<i>dazu Lammrücken am Stück gegrillt, mit Kräuterbutter</i>		37,00 €
<i>dazu Medaillons vom Hirschrücken, mit Kräuterbutter</i>		38,00 €
<i>dazu Rinderfilet rosa gegrillt, mit Kräuterbutter</i>		42,00 €

Dessert

<i>Erdbeer-Rhabarbergrütze</i> mit Vanilleeis und Schlagsahne		8,00 €
--	--	--------

<i>Frische Erdbeeren mit Grand Marnier,</i> Vanilleeis, Schlagsahne und Hohlhippe	10,00 €
<i>Basilikum-Joghurtsorbet</i> mit Erdbeeren und Sekt aufgegossen	10,00 €
<i>Vegane Karamelleiscreme</i> mit frischen Erdbeeren und Zitronenöl	11,00 €