

Fam. Paul Düster

Inzlingerstr. 1

79639 Grenzach-Wyhlen



Tel.: 07624/ 9161-0

Fax.: 07624/ 9161-61

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Eierstich
gedämpfter Lachs an Safransauce mit Reis
Kalbsfilet an Pilzrahmsauce, Gemüse und Spätzle
Schweinefilet „Madagaskar“ mit Gemüse und Kroketten
Sorbetteller mit Fruchtbouquet
€ 41.50

Menü 2

Salat „Creation“ mit Hähnchenbruststreifen
Kräuterschaumsüppchen mit Lachs
Kalbsteak „Feinschmeckerart“ mit Gemüse und Kroketten
Crêpes Normandie mit Vanilleeis
€ 44.50

Menü 3

Ruccolasalat mit Parmesan
Kokos-Curry-Suppe mit Riesencrevette
Lammrücken unter der Kräuterkruste, Gemüse und Kartoffelgratin
Eisschnitte „Fürst Pückler Art“ mit Früchten
€ 39.50

Menü 4

Salatteller
Maispouardenbrust an Portweinjus, Gemüse und Kroketten
Früchtebecher
€ 24.80

5. Menü

Salatteller

Jägerschnitzel mit Gemüse Spätzle, Pommes- frites

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 23.50

6. Menü

Salatteller

Hähnchenbrüstchen mit Kräutersauce,

Gemüse und Kroketten

Früchtebecher

€ 23.00

7. Menü

Badische Kartoffelsuppe

Forellenkösschen auf Blattspinat

Schweinelendchen in Blätterteig

an Portweinsauce mit Gemüse garnitur

Sorbetteller „Maison“

€ 36.50

8. Menü

Flädli-suppe

Rinderspicksbraten mit Gemüse und Kartoffelstock

Karamelköpfler garniert

€ 26.80

Suppen:

Flädli, - Nudel oder Eierstichsuppe	€ 4.30
Kartoffelsuppe mit Schnittlauchcreme 4.80	€
Tomatencremesuppe mit Sahnahaube	€ 4.80
Badische Schneckensuppe	€ 7.00
Fischsuppe „Provenzalische Art“ mit Sc. Rouille	€ 8.80
Kokos-Curry-Suppe mit Riesengarnele 7.80	€
Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan überbacken	€ 6.50

Kalte Vorspeisen:

Gemischter Salat	€ 4.80
Ruccolasalat mit Parmesan	€ 6.80
Feldsalat „Badische Art“ (saisonbedingt)	€ 6.00
Praline von der Gänsestopfleber mit Quittensauce und Toast	€ 11.50
Gebratene Riesengarnelen mit geschmolzenen Kirschtomaten, Basilikum und Salatbouquet 10.80	€
Gebratene Jakobsmuscheln auf lauwarmen Linsensalat 11.80	€

Rauchlachs toast garniert € 8.50

Crevettencocktail mit Butter und Toast €
10.80

Carpaccio vom Rinderfilet € 10.80

Zwischengänge:

Pochierter Lachs an Safransauce und Reis € 9.50

Zanderfilet im Rohschinkenmantel auf Risotto €
11.50

Gefüllte Teigtaschen auf fruchtiger Tomatensauce und Parmesan €
8.80

Hauptgänge:

Hähnchenbrüstchen mit Morcheln in Rahm
Gemüse und Butternüdeli € 18.80

Hähnchenbrüstchen im Erdnussmantel
an Curry-Kokossauce mit Brokkoli und Basmatireis €
14.80

Kalbsrahmgulasch mit Gemüse und breiten Nudeln €
16.80

Kalbs- und Schweinebraten mit Gemüse
Spätzle, Pommes- frites und Kroketten €
17.50

Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsauce
Gemüse, Spätzle und Kroketten € 20.50

- Kalbsteak an Morchelrahmsauce mit Gemüse
 Spätzle und Williamskartoffeln €
 28.50
- Kalbsteak mit Champignonsauce Gemüse und Spätzle, Kroketten €
 24.50
- Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste mit Bohnen
 Ratatouille und Kartoffelgratin €
 26.80
- Rinderfiletstreifen „Asiatisch“ und Basmatireis €
 21.00
- Ossobuco „Tessiner Art“ mit Safranrisotto € 17.80
 Saltimbocca „Romana“ mit Risotto €
 18.50
- Kalbskotelett an kräftiger Schalotten-Rotweinsauce, Gemüse
 und Pommes-Dauphine €
 24.80
- Kalbschnitzel mit Steinchampignons à la creme, Gemüse,
 Spätzle und Pommes-Frites € 21.80
- Geschmorte Rindsbäckli in Spätburgundersauce, Gemüse,
 Nudeln und Pommes-Dauphine € 18.50
- Rinderfilet mit Sc. Béarnaise, Gemüse und Mandelbällchen € 27.80
- Geschmorter Rinderbraten „Burgunder Art“ mit Gemüse
- Kartoffelstock und Semmelknödel €
 18.00
- Barbarie-Entenbrust à l'orange mit Gemüse und Kartoffelgratin €
 23.50

Maispoulardenbrust auf Speck-Gemüse-Jus mit Gemüse
und Schupfnudeln € 18.50

Zanderfilet „Elsässer Art“ mit Champignons
auf Nudeln überbacken €
23.80

Gebratenes Saiblingsfilet auf Gemüsestreifen, Weißweinsauce
und Kartoffeln € 20.50

Seetenfelmedaillons auf Balsamico-Rotweinjus und Risotto € 25.00

Großer Fischteller mit Edelfischen, Jakobsmuscheln
und Riesencrevetten mit verschiedenen Beilagen € 27.80

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren €
5.50

Coupe Danmark €
6.00

Früchtebecher € 6.00

Eisschnitte „Fürst Pückler Art“ garniert 6.50	€
Karamelköpfler mit Früchten 5.50	€
Mousse au Chocolat garniert	€ 7.00
Elsässer Eisgugelhupf mit Früchten	€ 7.00
Crêpes „Normandie“ (Apfel-Marzipanfüllung), Vanilleeis 6.50	€
Gebrannte Creme	€ 5.80
Bananengratin mit hausgemachtem Nougateis 7.50	€
Schwarzwaldbecher	€ 5.80
Tiramisu	€ 5.80
Sorbetteller mit Früchten	€ 7.00
Sabayone mit Vanilleeis	€ 6.80
Vanillebömble mit frischen Früchten nach Saison 6.80	€

Fragen Sie nach unseren Saisonspezialitäten wie Bärlauch, Spargel,
Pfifferlinge und Wild

zum Aperitif:

hausgemachtes Käsegebäck € 3.00

Kaffee gedeck: pro Person € 2.00

*Wir stehen Ihnen gerne bei der Wahl eines Menüs zur Verfügung.
Rufen Sie uns an oder schauen Sie bei uns vorbei.*

Wir freuen uns, Sie in unseren gemütlichen Räumen

„Begrüßen zu dürfen“

Ihre Familie Paul Düster

Gerne servieren wir Ihre Essenswünsche auch an den Ort ihrer Wahl.