

★ ★ ★
MARKUSHOF
HOTEL · RESTAURANT

Vorspeisen

Wachholdergeräuchertes Schwarzwaldforellenfilet an Preiselbeerrahm, Butter und Toast	€ 9,50
½ Dutzend Schnecken im Stielpfännle	€ 9,80
Mild gebeizter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 11,50

Suppen

Tagessuppe	€ 5,-
Rinderkraftbrühe mit Ei	€ 5,50
Badische Flädlesuppe	€ 5,80
Klare Steinpilzconsommé	€ 6,50

Salate

Beilagensalat	€ 6,-
Große Salatplatte mit gekochtem Schinken, Ei und Brot	€ 12,50

Feinschmecker-Teller

Gebratenes Hühnerbrüstchen »Américaine« mit großer Salatplatte	€ 13,50
Jägerteller – Schweinesteak mit Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Salatteller	€ 14,50
Schweinelendchen »Madagaskar« mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	€ 15,50
Tournedos vom Angus-Rind »Café de Paris« mit pommes frites und Gemüsebouquet	€ 19,50

Gerne nehmen wir für die angebotenen Speisen Ihre Änderungswünsche entgegen; bitte haben Sie jedoch Verständnis, dass wir für diesen zusätzlichen Mehraufwand 1,- berechnen.

★ ★ ★
MARKUSHOF
HOTEL · RESTAURANT

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spätzle mit Champignons »à la crème« und Salatteller _____	€ 11,80
Gemüsevariation »nach Art der schönen Gärtnerin« mit Petersilienkartoffeln _____	€ 12,80

Fisch

Frische Schwarzwaldforelle „blau“ oder „Müllerin“ _____ mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	€ 17,50
Meerzungenfilet (Pangasius) in Mandelbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Salatteller _____	€ 17,50
Zanderfilet „Bauern-Art“, mit Petersilienkartoffeln und Salatteller _____	€ 19,80

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit pommes frites und Salatteller _____	€ 14,50
Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salatteller _____	€ 19,50
Entrecôte „Café de Paris“ mit hausgemachter Kräuterbutter, pommes frites und Salatteller _____	€ 23,50
Kalbsrückensteak „Orientale“ – an Curryrahmsauce, mit frischen Früchten, Butterreis und Salatteller _____	€ 26,50
Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet, mit pommes frites und Salatteller _____	€ 28,50
Wildhasenrückenfilet an Wachholderrahmsauce, mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und Salatteller _____	€ 28,50

Dessert

Coupe Wurmman Vanilleeis mit Karamellsauce, Sahne und Eierlikör _____	€ 5,50
Café Gourmand _____	€ 6,50
Karamell-Köpfe mit frischen Früchten garniert _____	€ 6,80
Markgräfler Kirschbömble mit heißen Schattenmorellen _____	€ 7,50
Käse-Dessert _____	€ 7,50