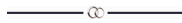


# Getränke

## *zum Aperitif*

**Badisch Secco**  
**Orangensaft**  
**Likör aus Waldheidelbeeren**  
**Likör aus Bergmarillen**



## *zum Dinner*

**Rivaner**  
**Weingut Maier, Baden, trocken**

**Good Hope Rosé**  
**Danie de Wet, South Africa, Good Hope Cape, trocken**

**Acolon**  
**QbA, Weingut Grantschen, trocken**

**Riegeler Pils vom Fass**  
**Apollinaris und Evian**  
**Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7up**  
**Apfel- und Orangensaft**

# Speisen

**Auswahl von verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten  
mit drei verschiedenen hausgemachten Dressings**

**Schwarzwälder Räucherforellen mit Sahnemeerrettich**

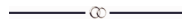
**Tomate-Mozzarella mit Pesto mariniert**

**Sonnengereifte Melone mit Parmaschinken**

**Gebeizter Lachs mit pikanter Dill-Senf-Sauce**

**Rindertafelspitz mit Schnittlauch-Ei-Vinaigrette**

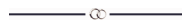
**Asiatischer Cous-Cous Salat**



**Schweinelendchen „Winzer Art“  
mit Champignons, Speck und Weintrauben  
dazu Spätzle**

**Feines Pangasiusfilet  
mit fruchtiger Limonensauce  
dazu Reis**

**Gemüselasagne und jahreszeitliche Gemüse**



**Badisch Tiramisu**

**Dunkles Schokoladenmousse**

**Waldbeerenragout**

**Käse vom Brett mit Früchten und Brotauswahl**