

# Wilde Zeiten in Bad Krozingen

Essenz vom Fasan  
€ 12.50

Ragout vom Hirschkalb mit Spätzle, Rotkraut  
und Rotweinbirne  
€ 26.90

Wildschweinschnitzel mit Schnittlauchkartoffeln  
und Limetten-Walnuss-Remouladensauce  
€ 29.90

Rehbraten mit Kartoffelkrapfen  
und Speckbohnen  
€ 29.90

Wildschweinrückensteak  
mit Schnittlauch-Bergkäse-Kartoffelpüree  
und gebratene Kräuterseitlinge  
€ 32.90

*Guten Appetit*

# Parkhotel an der Therme

*Lass dich genießen und verwöhnen*

## Suppen

Rinderkraftbrühe Gemüsejulienne   Flädle	€ 7.50
Pilzessenz Gemüseeinlage	€ 8.50
Getrüffelte Kartoffelcremesuppe Baconchips   Kräutercroutons	€ 8.50

## Salate

Kleiner Salatteller	€ 5.50
Großer Salatteller	€ 7.50
Nüsslisalat Gebratener Speck   Croutons	€ 9.50

## Vorspeisen

Räucherlachsroulade in Basilikummantel Orangen-Fenchel-Ragout   Zitronen-Dill-Creme Salatbouquet	€ 18.90
Rindstatar Landbrot   Salatbouquet	€ 18.90
Wildkräutersalat Geräucherte Entenbrust   Gegrillte Paprika Cumberlandsauce	€ 18.90

## Vegetarisch

Penne Brokkoli   Grana Padano   Velouté	€ 16.90
Badische Käsespätzle Röstzwiebel	€ 18.90
Waldpilzgulasch Hausgemachte Spinatknödel	€ 20.90

# Fisch

Gebackenes Rotbarschfilet Petersilienkartoffeln   Remouladensauce	€ 19.90
Gebratenes Zanderfilet Selleriepüree   Rahmspinat   Zitronensauce	€ 24.90
Gefüllte Forelle mit Kräutern und Zitrone   Nusskartoffelbeilage	€ 25.90
Gegrilltes Meerbarbenfilet Steinpilz-Thymian-Risotto	€ 29.90

# Fleisch

Rahmsteak vom Schwein Spätzle   Champignonrahmsauce   Sahnehaube	€ 20.90
Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce Spätzle   Gemüse   Sahnehaube	€ 21.90
Cordon Bleu vom Schwein Pommes Frites	€ 22.90
Kalbsrahmgulasch Spätzle   Brokkoli	€ 25.90
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren	€ 26.90
Rumpsteak Kartoffel-Trüffel-Gratin   Gemüse   Pfefferrahmsauce	€ 29.90

# Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen Speck   Zwiebeln	€ 13.50
Herzhafter Flammkuchen Spinat   Räucherlachs   Tomaten	€ 14.50
Pikant - Würziger Flammkuchen Thunfisch   Zwiebeln   Kapernäpfel   Peperoni	€ 14.50
Gourmet Flammkuchen 🥑 Birne   Brie   Walnuss   Honig	€ 14.50

# Dessert

Affogato al Caffè	€ 5.50
Mousse au Chocolate mit Waldbeerenragout im Glas	€ 9.50
Crème - Brulée mit Orangensorbet	€ 9.50
Apfelküchle mit Zimt - Zucker - Mandel und Vanilleeis	€ 9.50
Schokoladensoufflé mit Himbeersorbet	€ 9.50