

En de Canon - Klassiker

... typisch badisch

Sauerbraten

in Spätburgunder eingelegt,
mit Rotkohl und Butterspätzle

22,90 Euro

Frisches Schäufele

mit Herdäpfelsalat

14,90 Euro

oder

mit Krautsalat und Brägele^{f,g}

17,90 Euro

Feiner kalter Tafelspitz

mit „Freiburger Grüner Sauce“ und Brägele^{c,g}

17,90 Euro

Wurstsalat

mit Bibbeleskäs` und knusprigen Brägele^{f,g}

13,90 Euro

Käsebrettle

mit ausgewählten Käsesorten, Trauben und Nüssen

dazu Feigensenf und Landbrot^{g,j}

14,90 Euro

Vesperbrettle

mit ausgewähltem Käse und Schwarzwälder Schinken,

gesalzener Butter und Landbrot^{1,g,j}

19,90 Euro

... frisch vom Markt

Bunter Marktsalat

mit überbackenem Ziegenkäse, Waldhonig,
frischem Thymian und Pinienkernen^l

16,90 Euro

Bunter Marktsalat

mit gegrillten Riesengambas und Knoblauch^{b,j,n}

19,90 Euro

... aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe

mit Tafelspitz, Flädle und Wurzelgemüse^{c,j}

9,90 Euro

... vom Hof und von der Weide

Wiener Schnitzel

mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat^{d,i,j}

24,90 Euro

Cordon bleu vom Kalb „badische Art“

gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Münsterkäse,
dazu knusprige Brägele und Gurkensalat in Rahm^{g,i}

25,90 Euro

En de Canon – Currywurst

mit Bauern – Pommes und Mayonnaise

9,50 Euro

... aus dem Wasser

Zanderfilet

auf der Haut gebraten mit Rieslingschaum

an tomatisiertem Sauerkraut, Drillingen

und frischen Kräutern^{d,g}

16,90 Euro

WEINSTUBE



RESTAURANT

Spezialitätenkarte

Kürbiscremesuppe

Mit Kürbiskernöl und Landbaguette

8,90 Euro

Garnelenpfännchen

6 Stück in Knoblauchöl und Landbaguette

17,90 Euro

Gegrillte Profitesfilets

Mit Brägele und Speckbohnen

13,90 Euro

3 Schweinefilets

Mit Brägele und Speckbohnen an Sauce Bernaise

19,90 Euro

Landerfilet

Auf buntem Pfannengemüse und Kräuterreis

23,90 Euro

Badischer Senfrostbraten

Mit Brägele und Salatbouquet

26,90 Euro

*Unsere Flammkuchen aus der
original badischen Flammenkuchen-Bäckerei*

Der „Elsässer“

10,90 Euro

Mit Rahm, Speck, Frühlingszwiebel

„Toskana“

10,90 Euro

Mit Rahm, Tomate, Mozzarella und Ruccolapesto

„Kreta“

12,90 Euro

Mit Rahm, Fetakäse, Peperoni und Oliven

„Bretagne“

14,90 Euro

Mit Rahm, Lachs, Garnelen und Ruccola

„En de Canon“

14,90 Euro

Mit Rahm, Ziegenkäse, Honig mit Walnüssen

„Normandie“

13,90 Euro

Mit Rahm, Äpfeln, Rosinen, Zimt und einer Kugel Vanilleeis

WEINSTUBE



RESTAURANT

Unsere Desserts:

Quark-Zimt-Schnitte

mit Beerenmischung

6,90 Euro

Killepitsch-Crème

mit Vanilleeis und Roter Grütze

8,90 Euro

Grosse au Chocolat

mit Traubenkompott

7,90 Euro

Crème brûlée

5,90 Euro