

## *Kleine Karte*

### *Kürbissuppe*

*9,30 Euro*

### *Gemischter Antipasti-Teller*

mit Schafskäse gefüllte Oliven, Peperoni, getrocknete Tomaten  
und Mozzarella Kugeln

*16,20 Euro*

### *Gratjesfilets „Hausfrauen Art“*

mit Apfel-Gurken Sahnesauce und Brägele

*19,90 Euro*

### *Landerfilet*

gebraten, auf Blattspinat und Butterkartoffeln

*24,30 Euro*

### *Muscheln „Rheinische Art“*

in Weißwein- und Wurzelgemüsesud  
mit Pumpernickel

*19,90 Euro*

### *Badischer Sauerbraten*

mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Butterspätzle

*25,40 Euro*

### *Argentinisches Rumpsteak*

mit Steakhouse Fritten, Pfeffersauce und kleiner Marktsalat

*31,90 Euro*

### *Hamburger Rote Grütze*

mit Röstmandeln und Vanilleeis

*7,60 Euro*

## En de Canon - Klassiker

### ... typisch badisch

**Weinbergsschnecken „Burgunder Art“**  
mit Landbaguette  
**14,20 Euro**

**Wurstsalat**  
mit Bibbeleskäs` und knusprigen Brägele<sup>f,g</sup>  
**15,50 Euro**

**Badisches Schäufele**  
aufgeschnitten  
mit grüner Sauce, Senf und Herdäpfelsalat  
**19,90 Euro**

**Käsebrettle**  
mit ausgewählten Käsesorten, Trauben und Nüssen  
dazu Feigensenf und Landbaguette<sup>g,j</sup>  
**17,50 Euro**

**Vesperbrettle**  
mit ausgewähltem Käse und Schwarzwälder Schinken,  
gesalzener Butter und Landbaguette<sup>1,g,j</sup>  
**22,80 Euro**

**Badischer Senfrostbraten**  
mit Brägele, Zwiebelsenfkruste und Salatbouquet  
**32,30 Euro**

**Cordon bleu vom Kalb „badische Art“**  
gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Münsterkäse,  
dazu knusprige Brägele und Gurkensalat in Rahm<sup>g,i</sup>  
**31,30 Euro**

### ... frisch vom Markt

**Bunter Marktsalat**  
mit überbackenem Ziegenkäse, Waldhonig,  
frischem Thymian  
**19,90 Euro**

**Bunter Marktsalat**  
mit Rotgarnelen vom Grill  
**21,60 Euro**

### ... vom Hof und von der Weide

**Wiener Schnitzel**  
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat<sup>d,i,j</sup>  
**29,90 Euro**

**En de Canon – Currywurst**  
mit Bauern – Pommes und Mayonnaise  
**14,90 Euro**

**3 Schweinefilets**  
mit Brägele und Speckbohnen  
an Sauce Bernaise  
**26,60 Euro**

### ... aus dem Wasser

**Garnelenpfännchen**  
6 Stück in Knoblauchöl und Landbaguette  
**18,30 Euro**

WEINSTUBE



RESTAURANT

*Unsere Flammkuchen aus der  
original badischen Flammkuchen-Bäckerei*

*Der „Elsässer“*

mit Rahm, Speck, Frühlingszwiebel

*13,80 Euro*

*„Toskana“*

mit Rahm, Tomate, Mozzarella und Ruccolapesto

*14,90 Euro*

*„Kreta“*

mit Rahm, Fetakäse, Peperoni, Oliven und roten Zwiebeln

*14,90 Euro*

*„Bretagne“*

mit Rahm, Lachs, Garnelen, Ruccola und Knoblauchöl

*18,50 Euro*

*„Münster“*

mit Rahm, Münsterkäse, Kümmel und roten Zwiebeln

*16,50 Euro*

WEINSTUBE



RESTAURANT

## *Unsere Desserts:*

*Cheesecake En de Canon*

mit Früchten und Himbeer-Sorbet

*9,90 Euro*

*Grosse au chocolat*

mit Früchten und Fruchtspiegel

*9,90 Euro*

*Schokoküchlein*

mit Vanilleeis

*9,90 Euro*

*Crème brûlée*

*8,50 Euro*

*Flammkuchen Normandie*

Mit Rahm, Äpfeln, Rosinen, Zimt und Vanilleeis

*15,50 Euro*