

## *Kleine Karte*

### *Spargelcremesuppe*

mit Knoblauch Croutons

*10,50*

### *Burrata*

mit grünem und rotem Pesto, Pinienkerne und  
frittiertes Basilikum

*14,50 Euro*

### *Melonensalat*

mit Chili, Koriander, Minze und Fetakäse

*13,50 Euro*

### *Ceviche vom Loup de Mer*

mit Mango, Chili, Koriander,  
Pink-Tiger Milk und Forellen-Caviar

*16,50 Euro*

### *Buttermakrele*

mit Selleriepüree , Spinat und Dijon-Senfsauce

*26,50 Euro*

### *Spaghetti a la Canon*

mit getrüffeltem Kalbs-Bolognese

*21,50 Euro*

### *Rinderschubler*

mit Kartoffelstampf, Wurzelgemüse und Rotwein-Jus

*26,50 Euro*

### *Argentinisches Rumpsteak*

mit Steakhouse Fritten, Pfeffersauce und kleiner Marktsalat

*31,90 Euro*

## En de Canon - Klassiker

### ... typisch badisch

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

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

**Badisches Schäumele**  
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

**Spargelsalat**  
mit Erdbeeren und Ziegenkäse Pralinen  
**13,50 Euro**

**Vitello Tonnato**  
mit Thunfischcreme, Kapern Popcorn  
und Rucola Salat  
**14,50 Euro**

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

**Wiener Schnitzel**  
mit lauwarmem Kartoffelsalat<sup>d,i,j</sup>  
**29,90 Euro**

**En de Canon – Currywurst**  
mit Steak – 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 Knoblauch-Chili Öl und Landbaguette  
**18,30 Euro**

**Zanderfilet**  
auf Blattspinat, Mandeln und  
mit Butterkartoffeln  
**24,30 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:

### Orangen-Tiramisu

mit Beeren

*9,50 Euro*

### Grousse au chocolat

mit Café-Crumble, Salzkaramell und Himbeer-Sauce

*9,50 Euro*

### Pfeffer-Erdbeeren

mit hausgemachtem Vanilleeis

*9,50 Euro*

### Crème brûlée

*9,50 Euro*

### Flammkuchen Normandie

Mit Rahm, Äpfeln, Rosinen, Zimt und Vanilleeis

*15,50 Euro*