

SUPPENKÜCHE

Bärlauchschaumsuppe | pikante italienische Muscisca (luftgetrocknetes Schweinefleisch)
7,50

WaTT's FLAMMES (mit Dinkel-Kartoffelteig)

“Klassisch“ | Bärlauchschmand | Speck | Zwiebeln 9,50

“Vegetarisch“ | Bärlauchschmand | Spargel | getrocknete Tomaten | Parmesan 9,80

“Mare“ | Bärlauchschmand | Räucherlachs | Spargel | getrocknete Tomaten 9,80

VORSPEISEN

Tatar vom Rind pikant angemacht | Süßkartoffel-Rösti | Salatbouquet 10,20
als Hauptgang 17,50

Toskanischer Lombo-Schinken | geröstetes Kräuterbrot | Rucolasalat 9,80

SALATE (auch als Vorspeise erhältlich)

Salat und “Meer“ | Balsamicodressing* | gebratene Filets vom Loup de Mer 16,90
als Vorspeise 12,90

Bunter Salat | Joghurtdressing | gebratene Putensteaks | Kräuterdip 13,50
als Vorspeise 11,00

Großer Rucolasalat | Balsamicodressing* | gehobelter Parmesan | Croutons 9,80

VEGETARISCH

Badisches Spargelragout | Trüffel-Ravioli | Rucola | Parmesan 16,50

Penne all' Arrabbiata | Bratgemüse | Parmesan 14,90

FISCH & MEER

Paniertes Filet vom Rotbarsch | Spargel-Risotto | Bärlauchschaum 18,50

Gebratene Filets vom Loup de Mer | Ratatouille
feine Nudeln | Parmesanschaum 25,00

FLEISCHGERICHTE

Rumpsteak (220 g) | Kräuterbutter | WaTT's Frites 24,90

Badischer Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak | hausgemachte Spätzle 24,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb | hausgemachte Spätzle | Rahmsauce 23,00

Cordon Bleu vom Schweinerücken | gefüllt mit Chorizo
& Schweizer Bergkäse | WaTT's Frites 17,90

Aus dem Sous Vide Garer:

Spanische Lammschulter oder Iberisches Zwischenrippenfleisch vom Schwein
Ratatouille | Kartoffelkrapfen | Rotweinsauce 26,50

Zu unseren Hauptgerichten oder als kleine Vorspeise empfehlen wir Ihnen
einen Beilagensalat | Joghurtdressing 4,20
oder einen Rucolasalat | Balsamicodressing* | gehobelter Parmesan | Croutons 5,80

DESSERTS

Panna Cotta von der weißen Toblerone | Passionsfrucht-Espuma | Pfirsichragout 6,00

Baumkuchen-Trüffeltörtchen | Erdbeerspiegel | Joghurteis 7,00

Entdecken Sie noch mehr feine Gerichte auf unseren Aktionstafeln!