



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant „Le Jardin“ des Ringhotel Goldener Knopf in Bad Säckingen.

Die häufig wechselnde Speisekarte mit saisonalen und regionalen Gerichten spiegelt kulinarisch die Jahreszeiten und natürlich auch die Handschrift unseres *Küchenchefs Heiko Stätz* wieder.

Wer einen guten Tropfen Wein sucht, findet diesen ganz sicher bei uns. Die Weinkarte enthält über 150 verschiedene Positionen überwiegend aus Deutschland, Italien und Spanien. Gerne berät Sie unser *Restaurantleiter Alexander Nieswandt*.

Seit März 2017 betreiben wir außerdem das Ringhotel Schlosshotel Beuggen in Rheinfelden. Nähere Informationen finden Sie unter www.schlosshotel-beuggen.de.

Für Allergiker stellen wir eine separate Karte bereit. Bitte wenden Sie Sich an unser Service-Team, sollten Sie diese benötigen.

Ihre Gastgeber

Manuela & Stefan Döhler

VORSPEISEN

-Starters-

Feldsalat mit knusprigem Speck und Croûtons

Lamb's lettuce with crispy bacon and croutons

Euro 8,50

Rote Beete Mousse mit gebratener Gamba und Wildkräutern

Beet root mousse with fried prawn and wild herbs

Euro 11,00

Unsere Weinempfehlung:

2015 Weitblick Grauer Burgunder
Alde Gott Winzer Schwarzwald, Sasbachwalden

0,75 l à € 52,00

SUPPEN

-Soups-

Schaumsuppe von der Schwarzwurzel mit gebackenem Salbei
Salsify cream soup with baked sage

Euro 11,00

Essenz vom Geflügel mit Wintergemüse und eigenen Ravioli
Poultry essence with winter vegetables and ravioli

Euro 9,00

SALATE

-salads-

Grüne Blattsalate mit Hausdressing „Goldener Knopf“
Green salad with housedressing „Goldener Knopf“ style

Euro 5,00

Gemischter Salat mit Hausdressing „Goldener Knopf“
Mixed salad with housedressing „Goldener Knopf“ style

Euro 7,00

Unsere Weinempfehlung:

2016 Chardonnay „FH“ Ihringer Winklerberg Kabinett trocken
Kaiserstühler Winzergenossenschaft Ihringen

0,75 l à € 27,00

„Heimat und Genuss“ - Menü

„The Pleasures of Home“ - menu

Geflügelterrine mit geräuchertem Kaninchenrücken und Preiselbeer-Espuma

Poultry terrine with smoked saddle of rabbit with cranberry foam

Kartoffel-Lauch-Suppe

Potato leek soup

Rindsschmorbraten mit Wirsinggemüse und cremiger Polenta

Braised beef with savoy cabbage and creamy polenta

Variation vom Rohmilchkäse

Raw milk cheese

Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu

Black Forrest cherry tiramisu

5-Gang-Menü/5 course menu Euro 65,00

4-Gang-Menü/4 course menu Euro 55,00

3-Gang-Menü/3 course menu Euro 45,00

inkl. einem Glas Winzersekt zum Start

incl. a glass of sparkling wine for the aperitif

HAUPTGERICHTE

-main courses-

Variation von Edelfischen mit jungem Spinat und Wildreis
Selection of game fish with young spinach and wild rice

Euro 25,00

Welsfilet mit Tomaten-Kräuter-Kruste
an Risotto und winterlichem Gemüse
Sheat fish with tomato-herb-crust, risotto and winter vegetables

Euro 24,00

Zanderfilet an Stangensellerie
und glasierten Kirschtomaten mit Couscous
Pike perch with celery, glazed tomatoes and coucous

Euro 24,00

Unsere Weinempfehlung:

2016 „Miss Lucy“ - Sauvignon Blanc & Semillon & Pinot Gris
Springfield Estate, -Robertson-
0,75 l à €49,00

Rosa gebratene Lammhüfte
auf jungem Gemüse mit Kartoffelmousseline
Pink fried lamb with young vegetables and mashed potatoes

Euro 26,00

Pezzi di pollo mit Weissweinsrisotto
Pezzi di pollo with white wine risotto

Euro 24,00

Château Briand in zwei Gängen - am Tisch tranchiert
Chateau in two courses, carved at the table

ab 2 Personen - Euro 49,00 pro Person

Sämiges Risotto aus dem Pecorino-Laib mit gebratenen Pilzen
Creamy risotto from the pecorino loaf with fried mushrooms

Euro 20,00

Unsere Weinempfehlung:

2012 Palomar
Weingut Juan Gil, -Murcia-
0,75 l à €45,00

DESSERT

-desserts-

Grießflammerie mit Blutorangenmousse
Semolina pudding with blood orange mousse

Euro 11,00

Gebrannte Crème mit hausgemachtem Schoko-Karamell-Eis
Burnt cream with homemade chocolate and caramel ice cream

Euro 11,00

Snacks und Kleinigkeiten

Grüne Blattsalate mit Hausdressing „Goldener Knopf“
Euro 5,00

Wurstsalat mit Käse und frischem Baguette
Euro 12,50

Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Pilzen
Euro 16,50

Schwarzwälder Vesper mit Brot und Butter
Euro 13,00

Clubsandwich „Goldener Knopf“ mit Pommes Frites
Euro 14,00

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites
Euro 22,00

Kuchen, Eis und Sorbet nach Tagesangebot
-Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter-

UNSER ROHMILCHKÄSEANGEBOT
OUR SELECTION OF RAW MILK CHEESE

Eine Auswahl an Käsespezialitäten wird Ihnen auf unserem Käsewagen präsentiert.

Dieser wird vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen geliefert.

Vier Sorten: € 12,50
Jede weitere Sorte: € 2,50

Dazu servieren wir Brot, Weintrauben, Walnüsse und Orangen-, Quitten- oder Feigensenf.

A selection of cheese from France is presented on our cheese trolley. It is provided by Maître Affineur Waltmann from Erlangen.

*Choice of four pieces: € 12,50
-each additional piece: € 2,50*

It is served with bread, grapes, walnuts, orange-, quince- or figue mustard.