



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 Staatz* 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 das Ringhotel Schlosshotel Beuggen in Rheinfelden. Nähere Infos unter [www.schlosshotel-beuggen.de](http://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-

Hausgeräucherte Lachswürfel  
mit herbstlichen Salaten und Meerrettich-Preiselbeerparfait<sup>3,4,7,15</sup>  
Smoked salmon with salad and horseradish cranberry ice cream

Euro 12,50

Thunfisch im Sesammantel an Fenchel-Orangensalat mit Glasnudeln<sup>1,4,6,8,11,12</sup>  
Tuna with sesame coat, fennel orange salad and glass noodles

Euro 13,00

Terrine von Reh und Baumkuchen mit Feigenchutney und Salatbouquet<sup>1,3,7,8,12,</sup>  
Terrine of deer and pyramid cake with fig chutney and salad

Euro 13,00

### *Unsere Weinempfehlung:*

2015 Weitblick Grauer Burgunder  
Alde Gott Winzer Schwarzwald, Sasbachwalden  
0,75 l à € 52,00

1-Gluten 2-Krebstiere 3-Eier 4-Fisch 5-Erdnüsse 6--Soja 7-Laktose 8-Schalenfrüchte 9-Sellerie  
10-Senf 11-Sesam 12-Schwefeldioxyd/Sulfite 13-Lupinen 14-Weichtiere 15-Rauch

## SUPPEN

-Soups-

Schaumsuppe vom Kürbis mit seinem Öl und eigenem Strudel<sup>1,3,7,8,9,12</sup>  
Pumpkin cream soup with its own oil and strudel

Euro 11,00

Wildrahmsüppchen mit karamellisierten Apfelspalten<sup>7,9,12</sup>  
Creamy game soup with caramelized apple slices

Euro 11,00

Essenz vom Rind mit kleinen Ravioli und buntem Gemüse<sup>1,3,9</sup>  
Beef essence with small ravioli and vegetables

Euro 9,00

## SALATE

-salads-

Grüne Blattsalate mit Hausdressing „Goldener Knopf“<sup>7,9</sup>  
Green salad with housedressing „Goldener Knopf“ style

Euro 5,00

Gemischter Salat mit Hausdressing „Goldener Knopf“<sup>7,9</sup>  
Mixed salad with housedressing „Goldener Knopf“ style

Euro 7,00

### *Unsere Weinempfehlung:*

2016 „FH“ Ihringer Winklerberg Kabinett trocken  
Kaiserstühler Winzergenossenschaft Ihringen  
0,75 l à € 27,00

## „Heimat und Genuss“ - Menü

„The Pleasures of Home“ - menu

Feldsalat mit krossem Speck an gratiniertem Ziegenkäse und Feigensenfdressing<sup>7,9,12,15</sup>  
Lamb's lettuce with crispy bacon, gratinated goat cheese and fig mustard dressing

\*\*\*

Schwarzwurzelsuppe mit Chorizochips<sup>7,9,12,15</sup>  
Salsify soup with Chorizo chips

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli in Salzeibutter<sup>1,3,7</sup>  
Homemade ravioli with sage butter

\*\*\*

Saltimbocca vom Hirsch  
mit Rosenkohlblättern und Schupfnudeln<sup>1,3,7,9,12,15</sup>  
Venison saltimbocca with Brussels sprouts and Schupfnoodles

\*\*\*

Variation vom Rohmilchkäse<sup>1,7,8</sup>  
Raw milk cheese

\*\*\*

Lauwarmes Orangen-Schokoladentörtchen mit Glühwein-Eis<sup>1,3,7,12</sup>  
Lukewarm orange-chocolate tartlet with spiced wine ice cream

6-Gang-Menü/6 course menu Euro 75,00  
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 Aperio  
incl. a glass of sparkling wine for the aperitif

Auf Wunsch reichen wir gegen einen Aufpreis von € 5,00 pro Person/Gang korrespondierende Weine  
On request, we can provide corresponding wines for a surcharge of € 5.00 per person/course.

1-Gluten 2-Krebstiere 3-Eier 4-Fisch 5-Erdnüsse 6--Soja 7-Laktose 8-Schalenfrüchte 9-Sellerie  
10-Senf 11-Sesam 12-Schwefeldioxiid/Sulfite 13-Lupinen 14-Weichtiere 15-Rauch

# HAUPTGERICHTE

-main courses-

Variation von **E**delfischen mit **W**irsinggemüse und **K**artoffelmousseline<sup>2,4,7,12</sup>

*Selection of game fish with savoy cabbage and mashed potatoes*

Euro 25,00

Gebratenes **W**olfsbarschfilet mit **R**atatouille und **r**ömischen **N**ocken<sup>1,3,4,7,12</sup>

*Fried sea bass fillet with ratatouille and roman gnocchi*

Euro 24,00

**L**achsforellencannelloni auf **S**chwarzwurzel und **C**armague-**R**eis<sup>1,3,4,7,12</sup>

*Red trout cannelloni on salsify and Camargue rice*

Euro 24,00

Medaillons vom **S**eeteufel mit lauwarmem **W**akame-**S**alat und **R**otweirisotto<sup>4,6,7,11,12</sup>

*Monkfish medallions with lukewarm wakame salad and red wine risotto*

Euro 26,00

## *Unsere Weinempfehlung:*

2016 „Miss Lucy“ - Sauvignon Blanc & Semillon & Pinot Gris

Springfield Estate, -Robertson-

0,75 l à € 49,00

Wildragoût an gebratenen Pilzen und Preiselbeersauce  
mit Rotweinsbirne und Serviettenknödel<sup>1,3,7,9,12</sup>

Game stew on fried mushrooms and cranberry sauce  
with red wine pear and napkin dumplings

Euro 23,00

Rinderrückensteak mit Speckbohnen und hausgemachten Kartoffelravioli<sup>1,3,9,12</sup>

Sirloin steak with bacon beans and homemade potato ravioli

Euro 27,00

Rosa gebratene Entenbrust an Orangenjus  
mit Apfel - Rotkohl und handgeschabten Spätzle<sup>1,3,7,9,12</sup>

Pink fried duck breast with orange sauce, red cabbage and fresh spaetzle

Euro 24,00

Rehrücken in zwei Gängen am Tisch tranchiert<sup>1,7,9,12</sup>

Saddle of deer in two courses, carved at the table

ab 2 Personen - Euro 43,00 pro Person

Serviettenknödel mit cremigen Waldpilzen und Kürbissauce<sup>1,7,12</sup>

Napkin dumplings with creamy wild mushrooms and pumpkin sauce

Euro 20,00

*Unsere Weinempfehlung:*

2012 Palomar

Weingut Juan Gil, -Murcia-

0,75 l à € 45,00

## DESSERT

*-desserts-*

Tonkabohnen-Panna cotta mit Pflaumen-Eis und weißer Schokoladentarte<sup>1,3,7,8,12</sup>

Tonka bean panna cotta with plum ice cream and white chocolate tart

Euro 11,00

Mit Sternanis parfümierte Crème brûlée an frischen Früchten und Birnensorbet<sup>3,7,8</sup>

Star anise scented crème brûlée with fresh fruits and pear sorbet

Euro 10,00

Dessertvariation „Goldener Knopf“<sup>1,3,7,8,12</sup>

Dessert variation “Goldener Knopf”-style

Euro 12,00

## Snacks und Kleinigkeiten

Grüne Blattsalate mit Hausdressing „Goldener Knopf“<sup>9,12</sup>  
Euro 5,00

Wurstsalat mit Käse und frischem Baguette<sup>1,7,12</sup>  
Euro 12,50

Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Pilzen<sup>9,12</sup>  
Euro 16,50

Schwarzwälder Vesper mit Brot und Butter<sup>1,7,12,15</sup>  
Euro 13,00

Clubsandwich „Goldener Knopf“ mit Pommes Frites<sup>1,3,7,12</sup>  
Euro 14,00

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites<sup>1,3</sup>  
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.*