



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-

Gurkencarpaccio an Limetten-Minz-Vinaigrette  
und Rauchlachstatar im Salatnest

Cucumber carpaccio with lime-mint-vinaigrette  
and smoked salmon tatar on salad

Euro 11,00

Geflügelterrinen mit gebratenen Pfifferlingen und Friséesalat

Poultry terrine with fried chanterelles and curly endive

Euro 11,50

## SUPPEN

-Soups-

Bouillabaisse nach Art des Hauses  
Bouillabaisse „Goldener Knopf“ style

Euro 10,50

Schaumsuppe von gelber und roter Paprika mit gebratener Wachtelbrust

Cream soup of yellow and red bell pepper with grilled quail breast

Euro 9,50

### *Unsere Weinempfehlung:*

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

## 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

Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan  
an rosa Roastbeef und hausgemachter Remouladensauce  
Rocket with Parmesan, roastbeef and homemade remoulade

Euro 15,50

### *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

Lauwarmer Hummer an Blumenkohlmousse  
Luke warm lobster with cauliflower mousse

\*\*\*

Parfümiertes Crèmesüppchen von der Erbse mit pochiertem Ei  
Snow pea creamsoup with poached egg

\*\*\*

Duett von Jakobsmuschel und Gamba auf Zuckerschotenrisotto  
Scallop and prawn with snow pea risotto

\*\*\*

Involtini von der Poulardenbrust mit tomatisierten Nudeln und Brokkoli  
Chicken Involtini with tomato noodles and broccoli

\*\*\*

Rohmilchkäse  
Raw milk cheese

\*\*\*

Karamelköpfe an Mangosauce und Himbeersorbet  
Caramel flan with mango sauce and raspberry sorbet

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.

## HAUPTGERICHTE

-main courses-

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

Euro 24,50

Gebatene Schwarzwaldforelle mit Mandelbutter,  
Lauchjulienne und Schlosskartoffeln  
*Fried Black Forrest trout with almond butter, leek and potatoes*

Euro 24,00

Pochierte Lachstranche  
mit Gemüsenudeln und Sellerie-Stroh an Salsa verde  
Poached salmon with vegetable noodles, celery and Salsa verde

Euro 24,00

Filet vom Steinbutt auf Kresserisotto und jungem Gemüse  
Turbot fillet with cress risotto and young vegetables

Euro 25,50

### *Unsere Weinempfehlung:*

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

Geschnetzeltes vom Kalb an Pilzsauce und Butterrösti  
Sliced veal with creamy mushroom sauce and Rösti

Euro 25,00

Rinderrückensteak unter der Tomatenkruste  
mit mediterranen Aromaten und Rosmarin-Kartoffeln  
Sirloin steak with tomato crust, Mediterranean aromatics and rosemary potatoes

Euro 28,00

Saltimbocca vom Schweinefilet  
mit hausgemachten Nudeln und sommerlichem Gemüse  
Pork fillet saltimbocca with homemade pasta and summer vegetables

Euro 24,00

Pastaröllchen mit jungem Gemüse und Käsesauce  
Pasta rolls with vegetable and cheese sauce

Euro 22,00

*Unsere Weinempfehlung:*

2017 „53 barrel fermented“ Chenin Blanc  
Weingut Stellenrust, -Stellenbosch-  
0,75 l à € 50,00

ODER

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

## DESSERT

*-desserts-*

Aprikosentiramisu mit Johannisbeer-Eis und marinierten Erdbeeren

Apricot tiramisu with current ice cream and marinated strawberries

Euro 11,50

Trilogie von der Holunderblüte

Trilogy of Elderflower

Euro 12,00

Eistörtchen von Schokolade und Vanille mit frischen Beeren

Ice cream tart of chocolate and vanilla with fresh berries

Euro 11,50

## 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

Wählen Sie zwischen:

Gebratener Putenbrust, Wachholdernusschinken oder geräuchertem Lachs

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.*