

Herzlich willkommen, liebe Gäste!

Getreu unserem Motto „Ankommen. Erleben. Glücklich sein.“ wünschen wir Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in unserer WEINSTUBE SIBYLLA und freuen uns,

Sie mit badisch-regionalen Speisen zu verwöhnen.

Dürfen wir Ihnen hierzu einen guten Tropfen aus unserem Weinkontor servieren?

Sie haben die Wahl aus 150 ausgewählten badischen Spitzenweinen von 28 Winzern unserer Region. Übrigens, diese Weine können Sie zum Weingutspreis auch gerne mit nach Hause nehmen.

In diesem Sinne: Lassen Sie es sich bei uns gut gehen, auf Ihr Wohl!

Herzlichst, Ihre Erbprinzessinnen und Erbprinzen

Menü des Monats

Präsentiert von André Lude - Sous Chef

„André ist schon mit seinen jungen Jahren ein Urgestein in der Erbprinzküche. Er ist ein grandioser Entremetier & Sous Chef. 100% zuverlässig, fleißig und loyal. Ein richtig guter Typ!“

Küchenchef Ralph Knebel über André Lude

SAUTIERTER ROCHENFLÜGEL

Stangenbrokkoli, Couscous, Leindotter-Apfelvinaigrette



BAVETTE VOM KALB

grüner Spargel, mediterraner Kartoffelstampf



TOPFENSCHAUM

Erdbeersüppchen, Erdbeersorbet

Preis pro Person 49 Euro

Aperitif- und Weinempfehlung

APERITIF

Rhabito
Hausgemachter Rhabarbergin,
Tonic Water, Weißwein

Glas 0,1 l € 10,50

WEISS

2020 Quincy
Henri Bourgeois
Loire, Frankreich

Glas 0,2 l € 15,00

ROSÉ

2021 Quatre Reine
Saint Jean Lez Durance
Provence, Frankreich

Glas 0,2 l € 15,00

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Strammer Max! Geht auch so: Schüttelbrot, Tiroler Speck, Ei ² , Kopfsalat	€ 22,00
Preisler's confierte Tomaten: Tarte, Burrata, Basilikumöl	€ 21,00
Piri Piri-Stubenküken, Börek, Erdbeer- grüner Szechuan-Marinade	€ 20,00
Matjes, Brandade, Sauerrahm-Gelee, Limonengurke	€ 18,50
Kleiner gemischter Salat	€ 8,00
Großer gemischter Salat	€ 12,00

SUPPEN

Vichyssoise, Gamba im Kartoffelknusper	€ 13,90
Maibockessenz, Leberpovese	€ 13,90

VEGETARISCHES

Orientalisch geschmorte Aubergine, Tomaten-Couscous, Gewürzjoghurt	€ 26,00
Linguine, Spargel, Avocado, Limetten-Holunderblütenfond	€ 26,00

FISCHGERICHTE

Gebratene Maischolle, cremiger Porridge, Brokkoli, Speck-Kräuterjus	€ 28,00
Hechtklößchen, Spinat, feine Nudeln, Rieslingschaum	€ 28,00
Zordel's Forelle „Müllerin“, Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter	€ 29,00

FLEISCHGERICHTE

Maispouardenbrust, Artischockengröstl, Graubrotpiccata	€ 28,00
Kraichgauer Schweinefilet „Café de Paris“, confierte Kartoffel, grüner Spargel	€ 29,00
Zürcher Geschnetzeltes, Zucchini rösti	€ 32,00

KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	€ 20,50
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat	€ 29,50
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree	€ 29,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 34,00
Roastbeef, Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	€ 24,00

GOURMET-TRADITION

VORSPEISE

Balik Lachs und Ei Benedict, Spargelsalat	€ 36,00
---	---------

HAUPTGERICHTE

Steinbutt, weißer Tomaten-Bombareis, Safran-Schinkenjus	€ 56,00
Maibockrücken „Baden-Baden“	€ 58,00