

Herzlich Willkommen
In Mokni's Palais Hotel SPA
dem „Badhotel“ und „Rossini“

Wir freuen uns, Sie in unserem Traditionshaus
„Rossini“
begrüßen zu dürfen

Das heutige „Rossini“,
die Vorgänger hießen „Bären“, „Hotel am Kurplatz“
und „Gasthof König zu Württemberg“
kann auf eine reiche Geschichte zurück blicken.
Im „Bären“ so berichtet das Badblatt, logierte 1856 der
berühmte Komponist Gioacchino Rossini während
seines Kuraufenthaltes in Wildbad.

Das „Badhotel“ wurde 1798/99 im Auftrag
Herzog Friedrich II. als „Königliches Palais“ erbaut.
1840/42 ließ König Wilhelm I. das Palais zum
„Königlichen Badhotel“ umbauen.
1960/63 erfolgte der Um- und -Neubau des Staatlichen
Badhotels unter Bewahrung der ursprünglichen Fassade

Einmülig ist der direkte Zugang zum „Palais Thermal“
einem der schönsten Thermalbäder Europas.

Beide Häuser sind im Privatbesitz der Familie Mokni

Unsere Fischspezialitäten

Vorspeisen/Suppen/Salat

Bouillabaisse

Feine Fischsuppe
mit verschiedenen Fischen, Garnele,
Safran, und Gemüse
€12,50

Bisque de Homard

Cremige Hummersuppe
durch Weinbrandsahne sanft gratiniert
€10,00

Scheibchen vom geräucherten
Nordlandlachs mit Sahnemeerrettich
Toast und Butter € 18,50

Blattsalate neben fünf
gegrillten Riesengarnelen
€ 23,50

Zwei Wildwasser-Garnelen -Rohgewicht ca. 170g
mit Pesto und gebratenen Kirschtomaten € 17,00
Jede weitere: Wildwasser-Garnele € 8,50

Hauptspeisen – Beilagen nach Wahl

Auf der Haut gebratener Loup de mer mit Riesling-Beurre Blanc € 23,50

Sanft gebratene Meerbarbenfilets über Sauce Cardinal € 23,50

Variation aus Meerbarbe, Lachsschnitte,
Forellenklößchen und Riesengarnele an Safransauce € 28,50

Gegrilltes Lachskotelette an Riesling-Beurre Blanc
Rohgewicht ca. 200g € 23,50

Beilagen

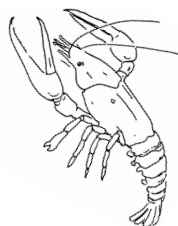
mediterranes Gemüse
oder Blattspinat

Kartoffelgratin **oder** Risoleekartoffeln
oder Wedges **oder** Basmatireis

Forellenklößchen auf einem Blattspinatsockel
mit Duftreis und Sauce Mornay gratiniert € 23,50

Fangfrisch aus unserem Forellenbecken (Lebendgewicht ca. 300g)
Schwarzwaldforelle... „Blau“ **oder** „Müllerin“ mit zerlassener Butter...
...dazu jeweils Dampfkartoffeln € 18,50

Gegrillter Oktopus auf mediterranem Gemüse,
dazu Tomatencoulis und Risoleekartoffeln € 21,50



Vorspeisen/Suppen/Salat		
Hausgemachtes Entenleberparfait neben feinem Orangenkonfit dazu reichen wir getoasteten Brioche € 19,50		Sanft gebratene Jakobsmuscheln und Garnelenschwanz an Blattspinat und Safrancreme € 17,50
Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultäschchen oder Grießklößchen € 6,50	Püriertes Feldsalatsüppchen € 7,50	Fruchtige Rahmsuppe aus Rote Bete und Golden Delicious € 7,50
Bunte Salatvariation € 7,50	Blattsalate neben fünf gegrillten Riesengarnelen € 23,50	
Hauptgerichte - Bitte wählen Sie Ihre Beilagen zu Fleisch- und Grillgerichten		
Wildgerichte	Fleischgerichte	
<p>In Quittenrahm zart geschmortes Rehragout dazu Rosenkohl, handgemachte Eierspätzle und Preiselbeerbirne € 21,50</p> <p>Rosa gebratenes Hirschrückenmedaillon über Beifußsauce dazu Rosenkohl, handgemachte Eierspätzle und Preiselbeerbirne € 26,50</p>	<p>Rosa gebratenes Rinderfiletmedaillon mit Rosmarinjus € 26,50</p> <p>Sanft gebratenes Perlhuhnbrüstchen an Pfefferrahmsauce € 23,50</p>	
	Vegetarisch	
	<p>Sautiertes Gemüse und Sprossen in einem Soja-Ingwersud serviert im Reisrand € 19,50</p> <p>Hausgemachte Süßkartoffel-Buletten mit Walnusscrème über Blattspinat € 19,50</p>	
Vom Grill		
Ribeye Steak vom deutschen Färserind Rohgewicht ca. 250g € 32,00	Lammkarree Rohgewicht ca. 300g € 36,00	Gegrilltes Lachskotelette Rohgewicht ca. 200g € 23,50
<p>wählen Sie zu den entsprechenden Gerichten jeweils die „Menü“-Beilagen, sowie zu den Grillgerichten Ihre Sauce:</p> <p>Kräuterbutter oder Pfefferrahm Sauce oder Rosmarinjus oder Barbecue Sauce oder Riesling-Beurre Blanc</p>		<p>Zwei Wildwasser-Garnelen -Rohgewicht ca. 170g mit Pesto und gebratenen Kirschtomaten € 17,00</p> <p>Jede weitere: Wildwasser-Garnele € 8,50</p>
Beilagen zu unseren Fleisch- und Grillgerichten		
mediterranes Gemüse oder Blattspinat oder Rotkohl	Kartoffelgratin oder Risoleekartoffeln oder Wedges oder Basmatireis	
Regional	Kalte Gerichte	
<p>Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Schinken € 12,50</p> <p>Schwäbische Maultaschen... ..geschmelzt mit Zwiebeln € 13,00 ..in Eihülle gebraten mit Kräutern € 14,50</p>	<p>Scheibchen vom geräucherten Nordlandlachs mit Sahnemeerrettich Toast und Butter € 18,50</p> <p>Feines Rindercarpaccio unter Pesto, gehobeltem Parmesan und Salatspitzen € 18,50</p>	

Dessert

Durch Rumtopf-Mousse gefüllte Schokopraline
mit eigenen eingelegten Früchten
und Macadamia-Eis € 12,50

Halbgefrorenes aus Marzipan an eigenem Espuma
und marinierten Mandarinspalten € 12,50

Sanft abgeflamnte Orangen Crème Brûlée
€ 9,00

Dessertvariation „Rossini“
Wir servieren Ihnen ausgewählte süße Köstlichkeiten
... lassen Sie sich überraschen.. € 16,50

Menüs

*** zu jedem Hauptgang servieren wir Ihnen***

Salat/Suppe

Bunte Salatvariation
oder
Püriertes
Feldsalatsüppchen
oder
Fruchtige Rahmsuppe
aus Rote Bete
und Golden Delicious
oder
Rinderkraftbrühe mit Flädle **oder**
Maultaschen **oder** Grießklößchen

Dessert

Durch Rumtopf-Mousse
gefüllte Schokopraline
mit eigenen eingelegten Früchten
und Macadamia-Eis
oder
Halbgefrorenes aus Marzipan
an Espuma
und marinierten Mandarinspalten
oder
Sanft abgeflamnte
Orangen Crème Brûlée

Menü 1 - € 37,00
Fangfrische Schwarzwaldforelle
„Blau“ **oder** „Müllerin“
mit zerlassener Butter
dazu jeweils Dampfkartoffeln

Menü 2 - € 42,00
Forellenklobchen auf einem
Blattspinatsockel, Duftreis
mit Sauce Mornay gratiniert

Menü 3 - € 42,00
Gegrilltes Lachskotelette
an-Riesling Beurre Blanc
Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

Menü 4 - € 42,00
Auf der Haut gebratener
Loup de mer
mit Riesling-Beurre Blanc
Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

Menü 5 - € 47,00
Variation aus Meerbarbenfilets,
Lachsschnitte, Forellenklobchen
und Riesengarnele
auf Safransauce
Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

Menü 6 - € 50,50
Sanft gebratene Meerbarbenfilets
über Sauce Cardinal
Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

Menü 7 - € 45,00
Zart gebratenes Rinderfiletmedaillon
mit Rosmarinjus
Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

Menü 8 - € 42,00
Sanft gebratenes Perlhuhnbrüstchen
an Pfefferrahmsauce
Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

**wählen Sie zu den entsprechenden
Gerichten jeweils Ihre Beilagen:**

mediterranes Gemüse
oder Blattspinat **oder** Rotkohl

und

Kartoffelgratin **oder** Risoleekartoffeln
oder Wedges **oder** Basmatireis