

Aperitif zum Auftakt

€

<i>Ein Glas Sekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,50</i>
<i>Sekt mit Holunderblütenlikör</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,80</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,80</i>
<i>Campari Orange ³⁾</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,00</i>
<i>Sherry halbtrocken</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Martini bianco oder rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Ricard</i>	<i>5cl</i>	<i>5,00</i>

Aus unserem Suppentopf

€

<i>Flädlesuppe</i>	<i>4,50</i>
<i>Oma´s Kartoffelsuppe</i>	<i>4,80</i>
<i>Badische Schneckensuppe</i>	<i>6,50</i>

Salate und Vorspeisen

<i>Kleiner Salatteller</i>	<i>4,50</i>
<i>Salatplatte</i>	<i>8,50</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum</i>	<i>8,50</i>
<i>Rucolasalat mit Parmesan, Kirschtomaten, Mozzarella-Kugeln und luftgetrocknetem Schinken</i>	<i>12,50</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobelten Parmesan</i>	<i>12,50</i>
<i>Vitello Tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce)</i>	<i>12,50</i>

Großer bunter Salatteller

<i>mit Putenstreifen</i>	<i>11,00</i>
<i>mit Lachsstreifen vom Grill</i>	<i>14,00</i>
<i>mit Oliven und Schafskäse</i>	<i>10,90</i>
<i>mit gegrillten Gambas</i>	<i>17,00</i>
<i>mit Rumpsteak in Tranchen geschnitten</i>	<i>21,00</i>
<i>mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	<i>klein 9,80 groß 13,90</i>

Vegetarisch

<i>Gemüsevariation frisch vom Markt mit Kartoffelrösti</i>	12,00
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Salatteller</i>	9,90
<i>Frische Rahmchampignons im Spätzlenest</i>	8,00
<i>Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten, Parmesan und gegrilltem mediterranen Gemüse</i>	9,90

Aus unserer Sommerküche

<i>Bibiliskäs mit Schnittlauch und Brägele</i>	8,00
<i>Pikanter Rindfleischsalat mit Brägele</i>	12,80
<i>„Vun jedem Ebbis“ (das Original) -Rindfleischsalat, Bibiliskäs, Ochsenmaulsalat ^{1), 10)} mit Brägele</i>	11,50
<i>Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} mit Brägele</i>	9,50
<i>Elsässer Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} mit Brägele</i>	10,00

Beliebtes aus dem Badner Ländle

<i>Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	*13,50
<i>Leberle vom Rind geröstet oder sauer mit Brägele</i>	10,50
<i>Saure Sulz (Kutteln) mit Brägele</i>	11,00

Gaumenfreuden der Saison

<i>Bärlauchrahmsüpple</i>	5,20
<i>Spargelcremesuppe</i>	5,20

<i>Gegrillter Seeteufel und Gambas auf Spaghetti mit Bärlauchpesto und Parmesan</i>	23,00
---	-------

<i>Bärlauchnudeln mit Lachsstreifen vom Grill</i>	15,80
---	-------

Frischer Kaiserstühler Spargel

<i>1 Bund Spargel mit Sauce Hollandaise und Kratzete</i>	20,50
--	-------

<i>1 Bund Spargel mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln</i>	20,50
---	-------

<i>1 Bund Spargel mit Ziegenfrischkäse und Bärlauch überbacken dazu neue Kartoffeln</i>	21,50
---	-------

dazu empfehlen wir :

<i>gemischter Schinken ^{1), 4)}</i>	6,50
<i>1 Schnitzel vom Schweinerücken</i>	5,80
<i>Lachsfilet vom Grill</i>	9,50
<i>Kleines Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind)</i>	15,00

<i>1 Bund Spargel in Sauce Vinaigrette mit Schinkenpfannkuchen ⁴⁾</i>	21,50
--	-------

<i>Spargelteller mit einem ½ Bund Spargel, Sauce Hollandaise kleines Schnitzel (vom Schweinerücken) und Kratzete</i>	18,50
--	-------

<i>Spargelpfannkuchen gefüllt mit einem ½ Bund Spargel, Schinken ⁴⁾ und Sauce Hollandaise</i>	18,50
--	-------

Wild aus heimischer Jagd

<i>Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit Steinpilzen und Bratkartoffeln</i>	16,50
--	-------

Köstliches aus der Pfanne

€

<i>Schnitzel "Wiener Art", Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>*13,80</i>
<i>Cordon Bleu vom mageren Schweinerücken mit Krokette und Gemüse vom Markt</i>	<i>16,50</i>
<i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>*24,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten (vom deutschen Färsenrind) mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln</i>	<i>24,50</i>
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons, Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>*14,80</i>
<i>Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	<i>16,00</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Salatteller</i>	<i>18,00</i>
<i>Rinderfilet (vom deutschen Färsenrind) in einer milden Pfefferrahmsoße mit Krokette und Gemüse vom Markt</i>	<i>*32,00</i>
<i>"Sonnentost" mit kleinem Salat (Putengeschnetzeltes mit warmen Pfirsichen und Currysoße³⁾)</i>	<i>12,50</i>

Deutsche Färse

Eine Färse ist ein ausgewachsenes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat. Liebhaber schätzen die ausgewogene Marmorierung, die das Färsenfleisch besonders zart, saftig und geschmackvoll macht.

Aus Neptuns Reich

<i>Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsoße mit Blattspinat und Bandnüdele</i>	<i>21,50</i>
<i>Gambas und Seeteufel gegrillt auf Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten</i>	<i>* 23,00</i>

*Gerichte mit * können Sie auch als kleine Portion bestellen (abzüglich 2,00€) zusätzliches Gedeck 2,00€*

Ländlicher Vesperschmaus mit Brot

	€
<i>Wurstsalat</i> ^{1), 4), 9), 10)}	7,00
<i>Elsässer Wurstsalat</i> ^{1), 4), 9), 10)}	7,50
<i>Pikanter Rindfleischsalat</i>	9,80
<i>Ochsenmaulsalat</i> ^{1), 10)}	7,50
<i>Schwarzwälder Schinkenteller</i> ¹⁾ mit Butter	8,50
<i>Häfele Bibiliskäs mit Schnittlauch</i>	5,80
<i>Portion Käsewürfel</i>	6,80

Warme Vesper mit Brot

<i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind)</i> mit Kräuterbutter	18,50
<i>Schweinerückensteak</i> mit frischen Champignons	9,50
<i>Schnitzel "Wiener Art"</i>	9,00
<i>1 Paar hausgemachte Wildschweinbratwürste</i> mit Zwiebeln	11,50
<i>Leberle geröstet</i> oder sauer	8,50
<i>Saure Sulz (Kutteln)</i>	9,00

Deutsche Färse

Eine Färse ist ein ausgewachsenes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat. Liebhaber schätzen die ausgewogene Marmorierung, die das Färsenfleisch besonders zart, saftig und geschmackvoll macht.

Speisen und Getränke enthalten nach Auskunft der Fachhändler folgende Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoff, 2. Süßungsmittel, 3. Farbstoff, 4. Phosphat, 5. Geschwefelt 6. Chinin, 7. Coffein, 8. Wach 9. Geschmacksverstärker, 10. Antioxidationsmittel