

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>	12,50
<i>Cremige hausgemachte Käsespätzle mit Salatteller</i>	9,90
<i>Frische Rahmchampignons im Spätzlenest</i>	8,50
<i>Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten, Parmesan und gegrilltem mediterranen Gemüse</i>	10,50

Aus unserer Sommerküche

<i>Bibiliskäs mit Schnittlauch und Brägele</i>	8,00
<i>Pikanter Rindfleischsalat mit Brägele</i>	13,50
<i>„Vun jedem Ebbis“ (das Original) -Rindfleischsalat, Bibiliskäs, Ochsenmaulsalat ^{1), 10)} mit Brägele</i>	12,50
<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>Hasenpfeffer mit Preiselbeeren und Nudeln</i>	*14,50
<i>Leberle vom Rind geröstet oder sauer mit Brägele</i>	10,50
<i>Saure Sulz (Kutteln) mit Brägele</i>	11,00

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>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>

Aus Neptuns Reich

<i>Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce mit Blattspinat und Bandnudeln</i>	<i>21,50</i>
<i>Gambas und Seeteufel gegrillt auf Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten</i>	<i>* 23,00</i>
<i>Lachsstreifen vom Grill auf Nudeln mit Basilikumpesto</i>	<i>15,80</i>

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

Gaumenfreuden der Saison



		€
<i>Pfifferlingrahmsuppe</i>		5,90
<i>Sommerlicher Salat mit Pfifferlingen in Balsamico gedünstet</i>	<u>klein</u> 9,80	<u>groß</u> 14,00
<i>Zarte Maispoulardenbrust auf Pfifferlingen à la Crème mit feinen Nudeln</i>		15,50
<i>Schweinefiletspitzen in Pfifferlingrahmsosse mit hausgemachten Spätzle</i>		16,80
<i>Frische Pfifferlinge à la Crème mit feinen Nudeln</i>		16,80
<i>Frische Pfifferlinge mit Kräuterrührei und Bratkartoffeln</i>		16,80
<i>Mit Ziegenfrischkäse überbackene Pfifferlinge und Bratkartoffeln</i>		17,50
<i>Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt mit frisch geriebenem Parmesan, Kirschtomaten und Rucola</i>		15,00

Wild aus heimischer Jagd

<i>Zartes Rehragout mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>		17,50
<i>Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln</i>		16,

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 oder sauer</i>	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