

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

### **Aus unserem Suppentopf**

Flädlesuppe		4,50
Oma's Kartoffelsuppe		5,00
Badische Schneckensuppe		6,50
Steinpilzrahmsuppe		6,00

### **Eine Kleinigkeit vorweg**

4 Gambas in Knoblauchöl gegrillt mit Baguette		12,80
6 Badische Weinbergschnecken in Kräuterbutter gratiniert		10,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und gehobelten Parmesan		12,50
Medaillons vom Seeteufel gegrillt auf Safrannudeln		13,90

### **Aus der Salatschüssel**

Kleiner Salatteller		4,80
Salatplatte		9,00

### **Großer bunter Salatteller**

mit Putenstreifen		11,00
mit Lachsstreifen vom Grill		14,00
mit Gambas		17,50
mit Rumpsteak in Tranchen geschnitten		21,50
mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig	klein 9,80	groß 13,90

### **Vegetarisch**

Gemüsevariation frisch vom Markt mit Kartoffelrösti		12,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Salatteller		11,90
Frische Rahmchampignons im Spätzlenest		9,90
Spaghetti-Pesto von getrockneten Tomaten mit Parmesan und gegrilltem mediterranem Gemüse		10,90

## Köstliches aus der Pfanne

€

<i>Schnitzel "Wiener Art", Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>* 13,80</i>
<i>Cordon Bleu von magerem Schweinerücken mit Krokette und Gemüse der Saison</i>	<i>16,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten (<b>vom deutschen Färsenrind</b>) mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln</i>	<i>24,50</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahm mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>16,00</i>
<i>Rumpsteak (<b>vom deutschen Färsenrind</b>) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>* 24,50</i>
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons, Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>* 14,80</i>
<i>Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	<i>* 16,00</i>
<i>Rinderfilet (<b>vom deutschen Färsenrind</b>) in einer milden Pfefferrahmsoße, Krokette und Gemüse der Saison</i>	<i>* 32,00</i>
<i>„Sonnentost“ mit kleinem Salat (Putengeschnetztes mit warmen Pfirsichen und Currysosse)</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.*

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

*Zusätzliches Gedeck extra 2,00€*

### **Aus Neptun`s Reich**

€

*Fischvariation mit Zander, Seeteufel, Lachs und Garnelen  
in Safransoße dazu Blattspinat und feine Nudeln* 23,50

*Gambas und Seeteufel gegrillt auf  
Spaghetti-Pesto von getrockneten Tomaten* \* 23,00

*Gedünstetes Lachsfilet in Safransoße  
mit feinen Nudeln und Broccoli* \* 17,50

*Gebratenes Zanderfilet in Weißweinssoße mit Blattspinat  
und feinen Nudeln* 21,50

### **Beliebtes aus dem Badner Ländle**

*Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle* \* 13,50

*Hasenpfeffer mit Preiselbeeren und Nudeln* \* 14,50

*Ochsenzunge in Burgundersoße mit Nudeln* 14,50

### **Dienstag und Mittwoch**

*Saure Sulz (Kutteln) mit Brägele* 11,00

*Leberle vom Rind, geröstet oder sauer mit Brägele* 10,50

### **Donnerstag und Freitag in den Herbst- und Wintermonaten**

#### **Ur-Badisch**

***Kaiserstühler "Sür-Esse" / „Dunkele“ (das Original)***  
*mit Nudeln und Schweller*

12,80

*(Schweineragout aus Herz, Zunge, Fleisch, Rippe, Schwänzle, Füßle,  
abgeschmeckt mit diversen Gewürzen und trockenem Silvaner)*

## **Gaumenfreuden der Saison**

*Hurra... Der Bärlauch ist da*

	€
<i>Bärlauchrahmsuppe</i>	5,50
<i>Bärlauchrahmsuppe mit gegrillten Garnelen</i>	9,00
<i>Kleiner Feldsalat mit Speck und Brotkracherle</i>	5,90
<i>Großer Feldsalat mit Speck und Brotkracherle</i>	9,50
<i>Großer Feldsalat mit Croutons und gratiniertem Ziegenkäse</i>	14,00
<i>Kleine Portion</i>	11,00
<i>Gegrillter Seeteufel und Gambas auf Spaghetti mit Bärlauchpesto und Parmesan</i>	23,00
<i>Bärlauchnudeln mit Lachsstreifen vom Grill</i>	15,80
<i>Hausgemachte Spätzle mit Bärlauch und Ziegenfrischkäse überbacken</i>	11,00
<i>Zarte Maispouardenbrust mit Morchelrahmsoße und feinen Nudeln</i>	16,50
<i>Steinpilzravioli in Salzeibutter geschwenkt mit frisch geriebenem Parmesan, Kirschtomaten und Rucola</i>	15,00

**Ländlicher Vesperschmaus mit Brot** €

*Wurstsalat* <sup>1), 4), 9), 10)</sup> 7,50

*Elsässer Wurstsalat* <sup>1), 4), 9), 10)</sup> 8,50

*Schwarzwälder Schinkenteller* <sup>1)</sup> mit Butter 9,00

*Häfele Bibiliskäs* 5,80

*Käsevariation* 8,50

*Portion Käsewürfel* 6,80

**Warme Vesper mit Brot**

*Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind)* mit Kräuterbutter 19,50

*Schweinerückensteak* mit frischen Champignons 9,80

*Schnitzel "Wiener Art"* 9,00

**Dienstag und Mittwoch**

*Leberle geröstet oder sauer* 9,00

*Saure Sulz (Kutteln)* 9,50

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. Wachse, 9. Geschmacksverstärker, 10. Antioxidationsmittel

## ***Einkehren und sich wohlfühlen***

*-unter diesem Leitsatz steht unser Haus-*

*Es ist unser Wunsch, Ihnen in unserem gemütlichen Lokal einige Stunden der Entspannung und Erholung zu bieten, damit Sie sich gerne an den Besuch bei uns erinnern und mit Ihren Bekannten und Freunden wieder bei uns einkehren.*

*Wählen Sie in Ruhe unter unseren Speisen und Getränken aus, aber vergessen Sie nicht:*

### ***Gut Ding will Weile haben***

*Lassen Sie daher unserer Küche die Zeit um Ihr Essen mit Sorgfalt zubereiten zu können.*

*Waren Sie zufrieden, dann sagen Sie es weiter,  
waren Sie es nicht, dann sagen Sie es uns!*

*Ihre Familie Ambs  
und Mitarbeiter*

***Warme Küche***            ***12.00 bis 14.00 Uhr***  
***und von***                ***18.00 bis 21.30 Uhr***

***Sonn- und Feiertag*** ***11.30 bis 14.00 Uhr***  
***und von***                ***17.30 bis 21.00 Uhr***

*Zwischen 14.30 und 17.00 Uhr machen wir Mittagspause.  
Montag ist unser Ruhetag.*

*Alle unsere Preise sind in € enthalten incl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld.*