

Aperitif zum Auftakt

€

<i>Ein Glas Riesling Sekt extra trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,50</i>
<i>Ein Glas Pinot Rosé brut</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,50</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>0,3l</i>	<i>5,20</i>
<i>Sherry halbtrocken</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Martini bianco oder rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Ricard</i>	<i>5cl</i>	<i>5,50</i>

Aus unserem Suppentopf

€

<i>Flädlesuppe</i>	<i>4,50</i>
<i>Oma´s Kartoffelsuppe</i>	<i>5,00</i>
<i>Badische Schneckensuppe</i>	<i>6,50</i>

Salate und Vorspeisen

<i>Kleiner Salatteller</i>	<i>4,80</i>
<i>Salatplatte</i>	<i>9,00</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>17,50</i>
<i>mit Rumpsteak in Tranchen geschnitten</i>	<i>21,50</i>
<i>mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	<i>klein 9,80 groß 13,90</i>

Beliebtes aus dem Badner Ländle

<i>Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>*13,50</i>
<i>Hasenpfeffer mit Preiselbeeren und Nudeln</i>	<i>*14,50</i>
<i>Leberle vom Rind geröstet oder sauer mit Brägele</i>	<i>10,50</i>
<i>Saure Sulz (Kutteln) mit Brägele</i>	<i>11,50</i>

Vegetarisch

<i>Gemüsevariation frisch vom Markt mit Kartoffelrösti</i>	<i>12,80</i>
<i>Cremige hausgemachte Käsespätzle mit Salatteller</i>	<i>11,90</i>
<i>Frische Rahmchampignons im Spätzlenest</i>	<i>9,90</i>
<i>Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten, Parmesan und gegrilltem mediterranen Gemüse</i>	<i>10,90</i>

Aus unserer Sommerküche

<i>Bibiliskäs mit Schnittlauch und Brägele</i>	<i>8,00</i>
<i>Pikanter Rindfleischsalat mit Brägele</i>	<i>13,50</i>
<i>„Vun jedem Ebbis“ (das Original) -Rindfleischsalat, Bibiliskäs, Ochsenmaulsalat ^{1), 10)} mit Brägele</i>	<i>12,50</i>
<i>Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} mit Brägele</i>	<i>9,50</i>
<i>Elsässer Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} mit Brägele</i>	<i>10,50</i>

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>Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahm mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>18,00</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>*17,50</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 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€*

Gaumenfreuden der Saison

Bärlauchrahmsüpple 5,50
Spargelcremesuppe 5,20

Gegrillter Seeteufel und Gambas
auf Spaghetti mit Bärlauchpesto und Parmesan 23,00

Bärlauchnudeln mit Lachsstreifen vom Grill 15,80

Hausgemachte Spätzle mit Bärlauch
und Ziegenfrischkäse überbacken 12,00

Frischer Kaiserstühler Spargel

1 Bund Spargel mit Sauce Hollandaise
und Kratzete 22,00

1 Bund Spargel mit zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln 22,00

1 Bund Spargel mit Ziegenfrischkäse und Bärlauch überbacken
dazu neue Kartoffeln 23,00

dazu empfehlen wir :

gemischter Schinken^{1), 4)} 6,50

1 Schnitzel vom Schweinerücken 6,50

Rinderfiletspitzen (**vom deutschen Färsenrind**) 17,50

Lachsfilet vom Grill 9,80

Kleines Rumpsteak (**vom deutschen Färsenrind**) 15,00

1 Bund Spargel in Sauce Vinaigrette mit Schinkenpfannkuchen⁴⁾ 23,00

Spargelteller mit einem ½ Bund Spargel, Sauce Hollandaise
kleines Schnitzel (vom Schweinerücken) und Kratzete 19,00

Spargelpfannkuchen gefüllt mit einem
½ Bund Spargel, Schinken⁴⁾ und Sauce Hollandaise 19,00

Wild aus heimischer Jagd

Zartes Rehragout mit Preiselbeeren
und hausgemachten Spätzle 18,00

Ländlicher Vesperschmaus mit Brot

	€
<i>Wurstsalat</i> ^{1), 4), 9), 10)}	7,50
<i>Elsässer Wurstsalat</i> ^{1), 4), 9), 10)}	8,50
<i>Pikanter Rindfleischsalat</i>	10,80
<i>Ochsenmaulsalat</i> ^{1), 10)}	7,80
<i>Schwarzwälder Schinkenteller</i> ¹⁾ mit Butter	9,00
<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	19,80
<i>Schweinerückensteak</i> mit frischen Champignons	10,80
<i>Schnitzel "Wiener Art"</i>	9,80
<i>Leberle geröstet oder sauer</i>	9,00
<i>Saure Sulz (Kutteln)</i>	9,50

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