

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

Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle *13,50

Leberle vom Rind geröstet oder sauer mit Brägele 10,50

Saure Sulz (Kutteln) mit Brägele 11,50

Vegetarisch

Gemüsevariation frisch vom Markt mit Kartoffelrösti 12,80

Cremige hausgemachte Käsespätzle mit Salatteller 11,90

Frische Rahmchampignons im Spätzlenest 9,90

Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten, Parmesan und gegrilltem mediterranen Gemüse 10,90

Aus unserer Sommerküche

Bibiliskäs mit Schnittlauch und Brägele 8,00

Pikanter Rindfleischsalat mit Brägele 13,50

*„Vun jedem Ebbis“ (das Original)
-Rindfleischsalat, Bibiliskäs, Ochsenmaulsalat ^{1), 10)} mit Brägele* 12,50

Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} mit Brägele 9,50

Elsässer Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} mit Brägele 10,50

Gaumenfreuden der Saison



	€
<i>Pfifferlingrahmsuppe</i>	6,50
<i>Sommerlicher Salat mit Pfifferlingen in Balsamico gedünstet</i>	<u>klein</u> 11,80 <u>groß</u> 15,80
<i>Zarte Maispouardenbrust auf Pfifferlingen à la Crème mit feinen Nudeln</i>	17,50
<i>Schweinefiletspitzen in Pfifferlingrahmsauce mit hausgemachten Spätzle</i>	19,50
<i>Frische Pfifferlinge à la Crème mit feinen Nudeln</i>	17,50
<i>Frische Pfifferlinge mit Kräuterrührei und Bratkartoffeln</i>	17,50
<i>Mit Ziegenfrischkäse überbackene Pfifferlinge und Bratkartoffeln</i>	18,00
<i>Steinpilzravioli in Salzeibutter geschwenkt mit frisch geriebenem Parmesan, Kirschtomaten und Rucola</i>	15,00
<u>Wild aus heimischer Jagd</u>	
<i>Rehsteak auf frischen Pfifferlingen à la Crème und hausgemachten Spätzle</i>	29,50
<i>Zartes Rehragout mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	18,00
<i>Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln</i>	17,50

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>*17,50</i>
<i>Rinderfilet (vom deutschen Färsenrind)in einer milden Pfefferrahmsoße mit Krokette und Gemüse vom Markt</i>	<i>*35,00</i>
<i>"Sonnentost" mit kleinem Salat (Putengeschnetzeltes mit warmen Pfirsichen und Currysosse ³⁾)</i>	<i>12,50</i>

Aus Neptuns Reich

<i>Lachsstreifen vom Grill auf Nudeln mit hausgemachtem Basilikumpesto und Parmesan</i>	<i>16,50</i>
<i>Gebrautes Zanderfilet in Weißweinssoße 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)}	7,50
<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