

<u>Aperitif zum Auftakt</u>		€
Ein Glas Riesling Sekt extra trocken	0,1l	4,80
Ein Glas Pinot Rosé brut	0,1l	5,50
Sekt mit Holunderblütenlikör	0,1l	5,50
Aperol Spritz	0,25l	5,80
Roséli (prickelnder Rosé mit Eis und Limette)	0,25l	5,80
Campari Orange ³⁾	0,3l	5,50
Sherry halbtrocken	5 cl	5,00
Martini bianco oder rosso	5 cl	5,00
Ricard	5cl	5,50

Aus unserem Suppentopf

Flädlesuppe		4,80
Oma's Kartoffelsuppe		5,00
Badische Schneckensuppe		6,80
Steinpilzrahmsuppe		6,50

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		14,50

Aus der Salatschüssel

Kleiner Salatteller		4,90
Salatplatte		9,50

Großer bunter Salatteller

mit Putenstreifen		11,50
mit Lachsstreifen vom Grill		14,50
mit Gambas		17,80
mit Rumpsteak in Tranchen geschnitten		22,50
mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig	klein 9,80	groß 13,90

Vegetarisch

Gemüsevariation frisch vom Markt mit Kartoffelrösti		12,80
Cremige 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

Gaumenfreuden der Saison

Hurra... Der Bärlauch ist da

	€
<i>Bärlauchrahmsuppe</i>	5,50
<i>Bärlauchrahmsuppe mit gegrillten Garnelen</i>	9,00
<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

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 (vom deutschen Färsenrind) mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln</i>	<i>25,00</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>19,50</i>
<i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>* 25,00</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>* 17,50</i>
<i>Rinderfilet (vom deutschen Färsenrind) in einer milden Pfefferrahmsoße, Krokette und Gemüse der Saison</i>	<i>* 35,00</i>
<i>„Sonnentost“ mit kleinem Salat (Putengeschnetztes mit warmen Pfirsichen und Currysosse)</i>	<i>13,50</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* 24,00

*Gambas und Seeteufel gegrillt auf
Spaghetti-Pesto von getrockneten Tomaten* * 24,00

*Gedünstetes Lachsfilet in Safransoße
mit feinen Nudeln und Broccoli* * 19,50

*Gebratenes Zanderfilet in Weißweinssoße mit Blattspinat
und feinen Nudeln* 22,50

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 11,50

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

13,50

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

Ländlicher Vesperschmaus mit Brot €

Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} 7,50

Elsässer Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} 8,50

Schwarzwälder Schinkenteller ¹⁾ 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 19,80

Schweinerückensteak mit frischen Champignons 10,80

Schnitzel "Wiener Art" 9,80

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 21.00 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.