

### **Aperitif zum Auftakt**

€

<i>Ein Glas Riesling Sekt extra trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,80</i>
<i>Ein Glas Pinot Rosé brut</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,60</i>
<i>Sekt mit Holunderblütenlikör</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,50</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 <sup>3)</sup></i>	<i>0,3l</i>	<i>5,50</i>
<i>Sherry halbtrocken</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,20</i>
<i>Martini bianco oder rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,20</i>
<i>Ricard</i>	<i>5cl</i>	<i>5,80</i>

### **Aus unserem Suppentopf**

€

<i>Flädlesuppe</i>	<i>4,80</i>
<i>Oma´s Kartoffelsuppe</i>	<i>5,00</i>
<i>Badische Schneckensuppe</i>	<i>6,80</i>

### **Salate und Vorspeisen**

<i>Kleiner Salatteller</i>	<i>4,90</i>
<i>Salatplatte</i>	<i>9,50</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>12,80</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobelten Parmesan</i>	<i>12,80</i>
<i>Vitello Tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce)</i>	<i>12,80</i>

### **Großer bunter Salatteller**

<i>mit Putenstreifen</i>	<i>11,50</i>
<i>mit Lachsstreifen vom Grill</i>	<i>14,80</i>
<i>mit Oliven und Schafskäse</i>	<i>10,90</i>
<i>mit gegrillten Gambas</i>	<i>17,80</i>
<i>mit Rumpsteak in Tranchen geschnitten</i>	<i>22,50</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>*14,80</i>
<i>Leberle vom Rind geröstet oder sauer mit Brägele</i>	<i>10,80</i>
<i>Saure Sulz (Kutteln) mit Brägele</i>	<i>11,80</i>

### **Vegetarisch**

<i>Gemüsevariation frisch vom Markt mit Kartoffelrösti</i>	<i>12,80</i>
<i>Cremige hausgemachte Käsespätzle mit frischen Kräutern</i>	<i>9,50</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>11,80</i>

### **Aus unserer Sommerküche**

<i>Bibiliskäs mit Schnittlauch und Brägele</i>	<i>8,90</i>
<i>Pikanter Rindfleischsalat mit Brägele</i>	<i>13,90</i>
<i>„Vun jedem Ebbis“ (das Original) -Rindfleischsalat, Bibiliskäs, Ochsenmaulsalat <sup>1), 10)</sup> mit Brägele</i>	<i>12,80</i>
<i>Wurstsalat <sup>1), 4), 9), 10)</sup> mit Brägele</i>	<i>9,80</i>
<i>Elsässer Wurstsalat <sup>1), 4), 9), 10)</sup> mit Brägele</i>	<i>10,80</i>

## Gaumenfreuden der Saison



€

<i>Steinpilzrahmsuppe</i>		6,90
<i>Pfifferlingrahmsuppe</i>		6,90
<i>Sommerlicher Salat mit Pfifferlingen in Balsamico gedünstet</i>	<i>klein</i> 11,80	<i>groß</i> 15,80
<i>Zarte Maispouardenbrust auf Pfifferlingen à la Crème mit feinen Nudeln</i>		18,00
<i>Schweinefiletspitzen in Pfifferlingrahmsoße 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>		18,50
<i>Mit Ziegenfrischkäse überbackene Pfifferlinge und Bratkartoffeln</i>		18,50
<i>Steinpilzravioli in Salzeibutter geschwenkt mit frisch geriebenem Parmesan, Kirschtomaten und Rucola</i>		15,00

## Wild aus heimischer Jagd

<i>Zartes Rehragout mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>		18,00
<i>Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln</i>		17,80

## Köstliches aus der Pfanne

€

<i>Schnitzel "Wiener Art" ( vom Schweinerücken) mit Pommes Frites</i>	<i>*11,80</i>
<i>Cordon Bleu vom mageren Schweinerücken mit Kroketten und Gemüse vom Markt</i>	<i>17,50</i>
<i>Rumpsteak (<b>vom deutschen Färsenrind</b>) mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	<i>*22,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten (<b>vom deutschen Färsenrind</b>) mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln</i>	<i>25,00</i>
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons und Pommes Frites</i>	<i>*12,50</i>
<i>Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>*15,00</i>
<i>Rinderfilet (<b>vom deutschen Färsenrind</b>) in einer milden Pfefferrahmsoße mit Kroketten und Gemüse vom Markt</i>	<i>*35,00</i>
<i>"Sonnentoast" (Putengeschnetztes mit warmen Pfirsichen und Currysosse <sup>3)</sup>)</i>	<i>11,50</i>

## Aus Neptuns Reich

<i>Feine Nudeln mit Basilikumpesto und gegrillten Lachsstreifen</i>	<i>17,50</i>
<i>Gebrautes Zanderfilet in Weißweinsoße mit Blattspinat und Bandnüdele</i>	<i>22,50</i>
<i>Gambas und Seeteufel gegrillt auf Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten</i>	<i>* 24,00</i>

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

### Ländlicher Vesperschmaus mit Brot

	€
<i>Wurstsalat</i> <sup>1), 4), 9), 10)</sup>	7,80
<i>Elsässer Wurstsalat</i> <sup>1), 4), 9), 10)</sup>	8,90
<i>Pikanter Rindfleischsalat</i>	12,00
<i>Ochsenmaulsalat</i> <sup>1), 10)</sup>	8,00
<i>Schwarzwälder Schinkenteller</i> <sup>1)</sup> mit Butter	9,50
<i>Häfele Bibiliskäs mit Schnittlauch</i>	6,00
<i>Portion Käsewürfel</i>	7,50

### Warme Vesper mit Brot

<i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind)</i> mit Kräuterbutter	20,50
<i>Schweinerückensteak</i> mit frischen Champignons	11,50
<i>Schnitzel "Wiener Art"</i>	9,80
<i>Leberle geröstet <b>oder</b> sauer</i>	9,80
<i>Saure Sulz ( Kutteln )</i>	10,80

### 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