Aperitif zum Auftakt **€**

Ein Glas Riesling Sekt extra trocken	*0,1l*	*4,80*
Ein Glas Pinot Rosé brut	*0,1l*	*5,60*
Sekt mit Holunderblütenlikör	*0,1l*	*5,50*
Aperol Spritz	*0,25l*	*5,80*
Hugo	*0,25l*	*5,80*
Campari Orange 3)	*0,3l*	*5,50*
Sherry halbtrocken	*5 cl*	*5,20*
Martini bianco oder rosso	*5 cl*	*5,20*
Ricard	*5cl*	*5,80*

Aus unserem Suppentopf *€*

Flädlesuppe	*4,80*
Oma´s Kartoffelsuppe	*5,00*
Badische Schneckensuppe	*6,80*

Salate und Vorspeisen

Kleiner Salatteller	*4,90*
Salatplatte	*9,50*
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum	*8,50*
Rucolasalat mit Parmesan, Kirschtomaten, Mozzarella-Kugeln und luftgetrocknetem Schinken	*12,80*
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobelten Parmesan	*12,80*
Vitello Tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce)	*12,80*

Großer bunter Salatteller

mit Putenstreifen			*11,50*
mit Lachsstreifen vom Grill			*14,80*
mit Oliven und Schafskäse			*10,90*
mit gegrillten Gambas			*17,80*
mit Rumpsteak in Tranchen geschnitten			*22,50*
mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig	*klein 9,80*	*groß*	*13,90*

Beliebtes aus dem Badner Ländle

Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle	**13,50*
Hasenpfeffer mit Preiselbeeren und Nudeln	**14,80*
Leberle vom Rind geröstet oder sauer mit Brägele	*10,80*
Saure Sulz (Kutteln) mit Brägele	*11,80*

Vegetarisch

Gemüsevariation frisch vom Markt mit Kartoffelrösti	*12,80*
Cremige hausgemachte Käsespätzle mit frischen Kräutern	*9,50*
Frische Rahmchampignons im Spätzlenest	*9,90*
Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten, Parmesan und gegrilltem mediterranen Gemüse	*11,80*

Aus unserer Sommerküche

Bibiliskäs mit Schnittlauch und Brägele	*8,90*
Pikanter Rindfleischsalat mit Brägele	*13,90*
„Vun jedem Ebbis“ (das Original) -Rindfleischsalat, Bibiliskäs, Ochsenmaulsalat [1), 10)] mit Brägele	*12,80*
Wurstsalat [1), 4), 9), 10)] mit Brägele	*9,80*
Elsässer Wurstsalat [1), 4), 9), 10)] mit Brägele	*10,80*

Köstliches aus der Pfanne *€*

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

Aus Neptuns Reich

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

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

Gaumenfreuden der Saison

	€
Steinpilzrahmsuppe	*6,90*
Kürbisrahmsuppe	*6,80*
Kürbisrahmsuppe mit gegrillten Garnelen	*9,80*

Zarte Maispoulardenbrust mit Morchelrahmsoße und feinen Nudeln	*19,50*
Schweinefiletspitzen in Morchelrahmsoße mit hausgemachten Spätzle	*19,50*
Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt mit frisch geriebenem Parmesan, Kirschtomaten und Rucola	*15,00*

Ländlicher Vesperschmaus mit Brot

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

Warme Vesper mit Brot

*Rumpsteak (**vom deutschen Färsenrind**)mit Kräuterbutter*	*20,50*
Schweinerückensteak mit frischen Champignons	*11,50*
Schnitzel "Wiener Art"	*9,80*
*Leberle geröstet **oder** sauer*	*9,80*
Saure Sulz (Kutteln)	*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. Geschwefelt6. Chinin, 7. Coffein, 8. Wach9. Geschmacksverstärker, 10. Antioxidationsmittel