

### **Aperitif zum Auftakt**

		€
<i>Ein Glas Riesling Sekt extra trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,90</i>
<i>Ein Glas Pinot Rosé brut</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,80</i>
<i>Sekt mit Holunderblütensirup</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,50</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,80</i>
<i>Roséli (prickelnder Rosé mit Eis und Limette )</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>5,50</i>
<i>Martini bianco oder rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Ricard</i>	<i>5cl</i>	<i>6,00</i>

### **Aus unserem Suppentopf**

	€
<i>Flädlesuppe</i>	<i>5,50</i>
<i>Oma´s Kartoffelsuppe</i>	<i>5,50</i>
<i>Badische Schneckensuppe</i>	<i>7,50</i>

### **Salate und Vorspeisen**

<i>Kleiner Salatteller</i>	<i>5,00</i>
<i>Salatplatte</i>	<i>10,00</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum</i>	<i>9,50</i>
<i>Rucolasalat mit Parmesan, Kirschtomaten, Mozzarella-Kugeln und luftgetrocknetem Schinken</i>	<i>13,00</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobelten Parmesan</i>	<i>13,50</i>
<i>Vitello Tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce)</i>	<i>13,50</i>

### **Großer bunter Salatteller :**

<i>mit Putenstreifen</i>		<i>13,50</i>
<i>mit Lachsstreifen vom Grill</i>		<i>17,00</i>
<i>mit Oliven und Schafskäse</i>		<i>12,50</i>
<i>mit gegrillten Gambas</i>		<i>18,50</i>
<i>mit Rumpsteak in Tranchen geschnitten</i>		<i>23,50</i>
<i>mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	<i>klein 10,00</i>	<i>groß 15,00</i>

### **Beliebtes aus dem Badner Ländle**

<i>Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>*14,50</i>
<i>Hasenpfeffer mit Preiselbeeren und Nudeln</i>	<i>*15,50</i>
<i>Leberle vom Rind geröstet oder sauer mit Brägele</i>	<i>12,00</i>
<i>Saure Sulz (Kutteln) vom Kalb mit Brägele</i>	<i>13,50</i>

### **Vegetarisch**

<i>Gemüsevariation frisch vom Markt mit Bratkartoffeln</i>	<i>13,00</i>
<i>Cremige hausgemachte Käsespätzle mit frischen Kräutern</i>	<i>9,50</i>
<i>Frische Rahmchampignons mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>10,00</i>
<i>Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten, Parmesan und gegrilltem mediterranen Gemüse</i>	<i>12,50</i>

### **Aus unserer Sommerküche**

<i>Bibiliskäs mit Schnittlauch und Brägele</i>	<i>9,00</i>
<i>Pikanter Rindfleischsalat mit Brägele</i>	<i>14,00</i>
<i>„Vun jedem Ebbis“ (das Original) -Rindfleischsalat, Bibiliskäs, Ochsenmaulsalat <sup>1), 10)</sup> mit Brägele</i>	<i>13,00</i>
<i>Wurstsalat <sup>1), 4), 9), 10)</sup> mit Brägele</i>	<i>11,50</i>
<i>Elsässer Wurstsalat <sup>1), 4), 9), 10)</sup> mit Brägele</i>	<i>12,50</i>

### **Gaumenfreuden der Saison**



	€
<i>Pfifferlingrahmsuppe</i>	7,50
<i>Sommerlicher Salat mit Pfifferlingen in Balsamico gedünstet</i>	<i><u>klein</u> 12,50</i> <i><u>groß</u> 17,50</i>
<i>Zarte Maispouardenbrust auf Pfifferlingen à la Crème mit feinen Nudeln</i>	19,50
<i>Schweinefiletspitzen in Pfifferlingrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	*19,50
<i>Rinderfiletspitzen mit frischen Pfifferlingen à la Crème mit hausgemachten Spätzle</i>	*32,50
<i>Frische Pfifferlinge à la Crème auf feinen Nudeln</i>	18,50
<i>Frische Pfifferlinge mit Kräuterrührei und Bratkartoffeln</i>	19,50
<i>Mit Ziegenfrischkäse überbackene Pfifferlinge und Bratkartoffeln</i>	19,50
<i>Gedünstete Pfifferlinge auf Penne mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan</i>	19,50
<b><u>Wild aus heimischer Jagd</u></b>	
<i>Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln</i>	18,50
<i>Zartes Wildschweingulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	18,50

## **Köstliches aus der Pfanne**

€

<i>Schnitzel "Wiener Art" (vom Schweinerücken) mit Pommes Frites</i>	<i>*12,50</i>
<i>Cordon Bleu vom mageren Schweinerücken mit Kroketten und Gemüse vom Markt</i>	<i>18,00</i>
<i>Rumpsteak (vom deutsche Färsenrind) mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	<i>*23,00</i>
<i>Zwiebelrostbraten (vom deutschen Färsenrind) mit Speckbohnen und Brägele</i>	<i>25,00</i>
<i>Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>*16,50</i>
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons und Pommes Frites</i>	<i>*13,50</i>
<i>Rinderfilet (vom deutschen Färsenrind) mit Pfefferrahmsoße, Kroketten und Gemüse vom Markt</i>	<i>*36,00</i>
<i>"Sonnenttoast" (Putengeschnetztes mit warmen Pfirsichen und Currysoße <sup>3)</sup>)</i>	<i>12,50</i>

## **Fisch und Krustentier**

<i>Feine Nudeln in Weißweinsoße mit gegrillten Lachsstreifen</i>	<i>18,00</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsoße, Blattspinat und Bandnudeln</i>	<i>22,50</i>
<i>Gambas und Seeteufel gegrillt auf Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten</i>	<i>* 26,00</i>

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

## **Ländlicher Vesperschmaus mit Brot**

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

## **Warme Vesper mit Brot**

<i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter</i>	20,50
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons</i>	12,00
<i>Schnitzel "Wiener Art"</i>	10,80
<i>Leberle geröstet <b>oder</b> sauer</i>	10,50
<i>Saure Sulz (Kutteln) vom Kalb</i>	12,50

## **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