

### **Aperitif zum Auftakt**

		€
Ein Glas Riesling Sekt extra trocken	0,1l	4,90
Ein Glas Pinot Rosé brut	0,1l	5,80
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1l	5,50
Aperol Spritz	0,25l	6,80
Roséli (prickelnder Rosé mit Eis und Limette )	0,25l	5,80
Campari Orange <sup>3)</sup>	0,3l	5,50
Sherry halbtrocken	5 cl	5,50
Martini bianco oder rosso	5 cl	5,50
Ricard	5cl	6,00

### **Aus unserem Suppentopf**

	€
Flädlesuppe	5,50
Oma´s Kartoffelsuppe	5,50
Badische Schneckensuppe	7,50

### **Salate und Vorspeisen**

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

### **Großer bunter Salatteller :**

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

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

<i>Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>*19,00</i>
<i>Wildhasenpfeffer mit Preiselbeeren und Nudeln</i>	<i>*17,50</i>
<i>Leberle vom Rind geröstet oder sauer mit Brägele</i>	<i>*14,50</i>
<i>Saure Sulz (Kutteln) vom Kalb mit Brägele</i>	<i>16,00</i>

### **Vegetarisch**

<i>Gemüsevariation frisch vom Markt mit Bratkartoffeln</i>	<i>14,00</i>
<i>Cremige hausgemachte Käsespätzle mit frischen Kräutern</i>	<i>9,50</i>
<i>Frische Rahmchampignons mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>11,00</i>
<i>Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten, Parmesan und gegrilltem mediterranen Gemüse</i>	<i>13,00</i>

### **Aus unserer Sommerküche**

<i>Bibiliskäs mit Schnittlauch und Brägele</i>	<i>9,00</i>
<i>Pikanter Rindfleischsalat mit Brägele</i>	<i>15,00</i>
<i>„Vun jedem Ebbis“ (das Original) -Rindfleischsalat, Bibiliskäs, Ochsenmaulsalat <sup>1), 10)</sup> mit Brägele</i>	<i>14,00</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>	<u>klein</u> 12,50 <u>groß</u> 17,50
<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>	*34,50
<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
<b><u>Typisch badisch :</u></b>	
<i>Geschmortes Ochsenbäckle in Burgundersoße mit Nudeln</i>	*18,50

## **Köstliches aus der Pfanne**

€

<i>Schnitzel "Wiener Art" (vom Schweinerücken) mit Pommes Frites</i>	<i>*14,50</i>
<i>Cordon Bleu vom mageren Schweinerücken mit Kroketten und Gemüse vom Markt</i>	<i>19,50</i>
<i>Rumpsteak (vom deutsche Färsenrind) mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	<i>*24,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten (vom deutschen Färsenrind) mit Speckbohnen und Brägele</i>	<i>26,50</i>
<i>Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>*17,00</i>
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons und Pommes Frites</i>	<i>*15,50</i>
<i>Rinderfilet (vom deutschen Färsenrind) mit Pfefferrahmsoße, Kroketten und Gemüse vom Markt</i>	<i>*37,00</i>

## **Fisch und Krustentier**

<i>Feine Nudeln in Weißweinsoße mit gegrillten Lachsstreifen</i>	<i>18,50</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>* 26,50</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>	13,00
<i>Ochsenmaulsalat</i> <sup>1), 10)</sup>	9,50
<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>	21,50
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons</i>	12,00
<i>Schnitzel "Wiener Art"</i>	11,50
<i>Leberle geröstet <b>oder</b> sauer</i>	12,00
<i>Saure Sulz (Kutteln) vom Kalb</i>	14,00

## **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