

<b><u>Aperitif zum Auftakt</u></b>		€
Ein Glas Riesling Sekt extra trocken	0,1l	4,90
Ein Glas Pinot Rosé brut	0,1l	5,80
Sekt mit Holunderblütenlikör	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		6,00
Badische Schneckensuppe		8,00
Steinpilzrahmsuppe		8,00

### **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		13,50
Medaillons vom Seeteufel gegrillt auf Safrannudeln		15,50

### **Aus der Salatschüssel**

Kleiner Salatteller		5,00
Salatplatte		10,00

### **Großer bunter Salatteller**

mit Putenstreifen		13,50
mit Lachsstreifen vom Grill		17,00
mit gegrillten Gambas		18,50
mit Rumpsteak in Tranchen geschnitten		23,50

### **Fleischloses**

Gemüsevariation frisch vom Markt mit Kartoffelrösti		14,00
Cremige hausgemachte Käsespätzle mit frischen Kräutern		9,50
Frische Rahmchampignons im Spätzlenest		11,00
Spaghetti-Pesto von getrockneten Tomaten mit Parmesan und gegrilltem mediterranem Gemüse		13,00

## Köstliches aus der Pfanne

€

<i>Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken mit Pommes Frites</i>	<i>* 14,50</i>
<i>Cordon Bleu von magerem Schweinerücken mit Kroketten und Gemüse der Saison</i>	<i>19,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten (vom deutschen Färsenrind) mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln</i>	<i>26,50</i>
<i>Geschnetzeltes vom Rinderrücken in Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>23,50</i>
<i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	<i>* 24,50</i>
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons und Pommes Frites</i>	<i>* 15,50</i>
<i>Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>* 17,00</i>
<i>Rinderfilet (vom deutschen Färsenrind) in einer milden Pfefferrahmsoße, Kroketten und Gemüse der Saison</i>	<i>* 37,00</i>
<i>Portion Beilagen extra (Pommes, Spätzle, Brägele oder Kroketten)</i>	<i>3,90</i>
<i>Portion Gemüse der Saison</i>	<i>5,90</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€)*

*Für ein zusätzliches Gedeck (Teller/Besteck) berechnen wir 2,00€*

## Gaumenfreuden der Saison



	€
<i>Kürbisrahmsuppe</i>	7,00
<i>Kürbisrahmsuppe mit gegrillten Garnelen</i>	10,50
<i>Kleiner Feldsalat mit Speck und Brotkracherle</i>	7,00
<i>Großer Feldsalat mit Speck und Brotkracherle</i>	11,00
<i>Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i> <u>klein</u> 12,00 <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 und hausgemachten Spätzle</i>	*34,50
<i>Frische Pfifferlinge à la Crème auf feinen Nudeln</i>	18,50
<i>Mit Ziegenfrischkäse überbackene Pfifferlinge und Bratkartoffeln</i>	19,50
<i>Gedünstete Pfifferlinge auf Penne mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan</i>	19,50

## Wild aus heimischer Jagd

<i>Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln</i>	18,50
<i>Zartes Wildschweingulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	*19,00

## **Fisch und Krustentiere**

€

*Fischvariation mit Zander, Seeteufel, Lachs und Garnelen  
in Safransoße dazu Blattspinat und feine Nudeln* 26,50

*Gambas und Seeteufel gegrillt auf  
Spaghetti-Pesto von getrockneten Tomaten* \* 26,50

*Gedünstetes Lachsfilet in Safransoße  
mit feinen Nudeln und Broccoli* \* 21,50

*Gebratenes Zanderfilet in Weißweinssoße mit Blattspinat  
und feinen Nudeln* 23,00

## **Beliebtes aus dem Badner Ländle**

*Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle* \* 19,00

*Wildhasenpfeffer (Schultern mit Knochen), Preiselbeeren  
und Nudeln* \* 17,50

*Ochsenszunge in Burgundersoße mit Nudeln* 19,00

## **Dienstag und Mittwoch**

*Saure Sulz (Kutteln) vom Kalb mit Brägele* 16,00

*Leberle vom Rind, geröstet oder sauer mit Brägele* \*14,50

## **Donnerstag und Freitag in den Herbst- und Wintermonaten**

### **Ur-Badisch**

***Kaiserstühler "Sür-Esse" / „Dunkele“ (das Original)***

*mit Nudeln und Kartoffeln* 16,50

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

**Ländlicher Vesperschmaus mit Brot** €

*Wurstsalat* <sup>1), 4), 9), 10)</sup> 9,00

*Elsässer Wurstsalat* <sup>1), 4), 9), 10)</sup> 9,50

*Schwarzwälder Schinkenteller* <sup>1)</sup> mit Butter 10,50

*Portion Bibiliskäs mit Schnittlauch* 6,50

*Käsevariation* 9,50

*Portion Käsewürfel* 7,50

**Warme Vesper mit Brot**

*Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter* 21,50

*Schweinerückensteak mit frischen Champignons* 12,00

*Schnitzel "Wiener Art"* 11,50

**Dienstag und Mittwoch**

*Leberle geröstet oder sauer* 12,00

*Saure Sulz (Kutteln)* 14,00

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*

### ***Unsere Öffnungszeiten sind:***

*Dienstag -Sonntag 11:30-14:00 Uhr  
und von 17:00-23:00 Uhr*

*Zwischen 14.30 und 17.00 Uhr machen wir Mittagspause.*

*Montag ist unser Ruhetag.*

*Warme Küche 12.00 bis 14.00 Uhr  
und von 17.30 bis 20.30 Uhr*

*Sonn- und Feiertag 11.30 bis 14.00 Uhr  
und von 17.30 bis 20.30 Uhr*

*Alle unsere Preise sind in €, incl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.*