

Aperitif zum Auftakt

		€
Ein Glas Riesling Sekt extra trocken Wasenweiler Winzer	0,1l	4,90
Ein Glas Cremant Rosé brut Weingut Abril	0,1l	6,50
Sekt mit Holunderblütenlikör	0,1l	5,50
Aperol Spritz	0,25l	6,80
Roséli (prickelnder Rosé mit Eis und Limette)Weingut Briem	0,25l	5,80
Campari Orange ³⁾	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 Bratkartoffeln		14,00
---	--	-------

Cremige hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern		10,50
---	--	-------

Frische Rahmchampignons im Spätzlenest		11,00
--	--	-------

Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten, Parmesan und gegrilltem mediterranem Gemüse		13,50
---	--	-------

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>Rinderfilet (vom deutschen Färsenrind) in einer milden Pfefferrahmsoße, Kroketten und Gemüse der Saison</i>	<i>* 37,00</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>19,50</i>
<i>Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>* 17,00</i>
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons und Pommes Frites</i>	<i>* 15,50</i>

Extras :

<i>Portion Beilagen (Pommes, Spätzle, Brägele oder Kroketten)</i>	<i>3,90</i>
<i>Portion Gemüse der Saison</i>	<i>5,90</i>
<i>Morchel -oder Pfefferrahmsoße</i>	<i>3,00</i>
<i>Kräuterbutter (2 Stück)</i>	<i>2,50</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 2,50€

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>Großer Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	17,50
<i>kleine Portion</i>	12,00
<i>Zarte Rinderfiletspitzen in Morchelrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	*34,50
<i>Zarte Maispouardenbrust mit Morchelrahmsoße und feinen Nudeln</i>	19,50
<i>Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt mit frisch geriebenem Parmesan, Kirschtomaten und Rucola</i>	17,00
<u>Wildgerichte</u>	
<i>Zarter Wildschweinrücken auf Steinpilzen à la Crème und hausgemachten Spätzle</i>	36,00
<i>Zartes Wildschweingulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	*19,00
<i>Hausgemachte Wildschweinbratwürste auf Steinpilzen à la Crème und Bratkartoffeln</i>	18,50

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 mit 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

Ochsenzunge 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 ^{1), 4), 9), 10)} 9,00

Elsässer Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} 9,50

Schwarzwälder Schinkenteller ¹⁾ 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.