

Aperitif zum Auftakt

		€
Ein Glas Riesling Sekt extra trocken Wasenweiler Winzer	0,1l	5,50
Ein Glas Pinot Rosé brut Weingut Briem Wasenweiler	0,1l	6,80
Ein Glas Apfelsecco -alkoholfrei- Weingut Köbelin Eichstetten	0,1l	4,90
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1l	6,00
Aperol Spritz	0,25l	7,00
Roséli (prickelnder Rosé mit Eis und Limette)	0,25l	6,00
Campari Orange ³⁾ oder Soda	0,3l	6,00
Sherry halbtrocken	5 cl	6,00
Martini bianco oder rosso	5 cl	6,00
Ricard	5cl	6,50

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		14,50
Medaillons vom Seeteufel gegrillt auf Safrannudeln		15,50

Aus der Salatschüssel

Kleiner Salatteller		5,00
Salatplatte		10,50

Großer bunter Salatteller

mit Putenstreifen		14,50
mit Lachsstreifen vom Grill		17,50
mit gegrillten Gambas		19,50
mit Rumpsteak in Tranchen geschnitten		26,50

Fleischloses

Gemüsevariation frisch vom Markt mit Bratkartoffeln		14,50
---	--	-------

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>* 15,50</i>
<i>Cordon Bleu von magerem Schweinerücken mit Kroketten und Gemüse der Saison</i>	<i>20,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten (vom deutschen Färsenrind) mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln</i>	<i>29,50</i>
<i>Geschnetzeltes vom Rinderrücken in Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>26,50</i>
<i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	<i>* 27,50</i>
<i>Rinderfilet (vom deutschen Färsenrind) in einer milden Pfefferrahmsoße, Kroketten und Gemüse der Saison</i>	<i>* 39,00</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>20,50</i>
<i>Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>* 18,00</i>
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons und Pommes Frites</i>	<i>* 16,50</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>Rahmsoße</i>	<i>2,00</i>
<i>Morchel -oder Pfefferrahmsoße</i>	<i>3,00</i>
<i>Kräuterbutter (2 Stück)</i>	<i>2,50</i>
<i>Preiselbeeren</i>	<i>1,50</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€

Fisch und Krustentiere

€

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

*Gebrautes 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* * 18,50

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)*

Gaumenfreuden der Saison

<i>Bärlauchrahmsuppe</i>	7,50
<i>Bärlauchrahmsuppe mit gegrillten Garnelen</i>	10,50
<i>Spargelcremesuppe</i>	7,00

<i>Gegrillter Seeteufel und Gambas auf Spaghetti mit Bärlauchpesto und Parmesan</i>	26,50
---	-------

<i>Bärlauchnudeln mit Lachsstreifen vom Grill</i>	19,50
---	-------

<i>Hausgemachte Spätzle mit Bärlauch und Ziegenfrischkäse überbacken</i>	13,50
--	-------

Frischer Kaiserstühler Spargel

<i>1 Bund Spargel mit Sauce Hollandaise und Kratzete</i>	23,50
--	-------

<i>1 Bund Spargel mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln</i>	23,50
---	-------

<i>1 Bund Spargel mit Ziegenfrischkäse und Bärlauch überbacken dazu neue Kartoffeln</i>	24,50
---	-------

dazu empfehlen wir:

<i>gemischter Schinken^{1), 4)}</i>	7,50
<i>1 Schnitzel vom Schweinerücken</i>	7,50
<i>Lachsfilet vom Grill</i>	11,00
<i>Kleines Rumpsteak vom deutschen Färsenrind</i>	17,50

<i>1 Bund Spargel in Sauce Vinaigrette mit Schinkenpfannkuchen⁴⁾</i>	23,00
---	-------

<i>Spargelteller mit einem ½ Bund Spargel, Sauce Hollandaise kleines Schnitzel (vom Schweinerücken) und Kratzete</i>	20,00
--	-------

Wild aus heimischer Jagd

<i>Zartes Wildschweingulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	*19,00
--	--------

Ländlicher Vesperschmaus mit Brot €

Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} 9,90

Elsässer Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} 10,90

Schwarzwälder Schinkenteller ¹⁾ mit Butter 11,50

Portion Bibiliskäs mit Schnittlauch 7,00

Käsevariation 10,50

Portion Käsewürfel 8,00

Warme Vesper mit Brot

Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter 25,00

Schweinerückensteak mit frischen Champignons 13,50

Schnitzel "Wiener Art" 13,00

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.