

Aperitif zum Auftakt

		€
Ein Glas Sekt vom Weißen Burgunder trocken	0,1l	5,50
Ein Glas Pinot Rosé brut Weingut Briem Wasenweiler	0,1l	6,80
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1l	6,00
Ein Glas Apfelsecco -alkoholfrei- Weingut Köbelin Eichstetten	0,1l	4,90
Aperol Spritz	0,25l	7,00
Roséli (prickelnder Rosé mit Eis und Limette)	0,25l	6,00
Campari Orange ³⁾	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	6,50
Badische Schneckensuppe	8,00

Salate und Vorspeisen

Kleiner Salatteller	5,50
Salatplatte	10,50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum	10,50
Rucolasalat mit Parmesan, Kirschtomaten, Mozzarella-Kugeln und luftgetrocknetem Schinken	14,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobelten Parmesan	15,00
Vitello Tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce)	15,00

Großer bunter Salatteller:

mit Putenstreifen	14,50
mit Lachsstreifen vom Grill	17,50
mit Oliven und Schafskäse	13,50
mit gegrillten Gambas	19,50
mit Rumpsteak in Tranchen geschnitten	27,50
mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig	klein 11,00 groß 16,50

Beliebtes aus dem Badner Ländle

<i>Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>*19,00</i>
<i>Geschmortes Ochsenbäckle in Burgundersoße mit Nudeln</i>	<i>20,50</i>
<i>Hasenpfeffer (Schultern mit Knochen) mit Preiselbeeren und Nudeln</i>	<i>*18,50</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>

Fleischlos

<i>Gemüsevariation frisch vom Markt mit Bratkartoffeln</i>	<i>14,50</i>
<i>Cremige hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern</i>	<i>10,50</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>13,50</i>

Aus unserer Sommerküche

<i>Bibiliskäs mit Schnittlauch und Brägele</i>	<i>10,00</i>
<i>Pikanter Rindfleischsalat mit Brägele</i>	<i>16,00</i>
<i>„Vun jedem Ebbis“ (das Original) -Rindfleischsalat, Bibiliskäs, Ochsenmaulsalat ^{1), 10)} mit Brägele</i>	<i>14,50</i>
<i>Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} mit Brägele</i>	<i>13,50</i>
<i>Elsässer Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} mit Brägele</i>	<i>14,50</i>

Köstliches aus der Pfanne

€

<i>Schnitzel "Wiener Art" (vom Schweinerücken) mit Pommes Frites</i>	<i>*15,50</i>
<i>Cordon Bleu vom mageren Schweinerücken mit Kroketten und Gemüse vom Markt</i>	<i>20,50</i>
<i>Rumpsteak (vom deutsche Färsenrind) mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	<i>*27,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten (vom deutschen Färsenrind) mit Speckbohnen und Brägele</i>	<i>29,50</i>
<i>Geschnetzeltes vom Rinderrücken in Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>26,50</i>
<i>Rinderfilet (vom deutschen Färsenrind) mit Pfefferrahmsoße, Kroketten und Gemüse vom Markt</i>	<i>*39,00</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit Morchelrahmsoße und 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>

Fisch

<i>Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsoße, Blattspinat und Bandnudeln</i>	<i>23,50</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>

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

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>	14,50
<i>Zarte Maispouardenbrust mit Morchelrahmsoße und feinen Nudeln</i>	20,50

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>	23,50
<i>Spargelteller mit einem ½ Bund Spargel, Sauce Hollandaise kleines Schnitzel (vom Schweinerücken) und Kratzete</i>	20,00

Ländlicher Vesperschmaus mit Brot

	€
<i>Wurstsalat</i> ^{1), 4), 9), 10)}	9,90
<i>Elsässer Wurstsalat</i> ^{1), 4), 9), 10)}	10,90
<i>Pikanter Rindfleischsalat</i>	14,50
<i>Ochsenmaulsalat</i> ^{1), 10)}	10,90
<i>Schwarzwälder Schinkenteller</i> ¹⁾ mit Butter	12,00
<i>Häfele Bibiliskäs mit Schnittlauch</i>	7,00
<i>Portion Käsewürfel</i>	8,50

Warme Speisen mit Brot

<i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter</i>	25,00
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons</i>	13,50
<i>Schnitzel "Wiener Art"</i>	13,00
<i>Leberle geröstet oder sauer</i>	12,50
<i>Saure Sulz (Kutteln) vom Kalb</i>	14,50

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