

<u>Aperitif zum Auftakt</u>		€
Ein Glas Sekt vom Weißen Burgunder trocken	0,1l	7,00
Ein Glas Pinot Rosé Sekt Brut Weingut Briem Wasenweiler	0,1l	8,00
Ein Glas Apfelsecco -alkoholfrei- Weingut Köbelin Eichstetten	0,1l	6,50
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1l	7,00
Aperol Spritz	0,25l	8,00
Roséli (prickelnder Rosé mit Eis und Limette)	0,25l	8,00
Campari Orange ³⁾ oder Soda	0,3l	7,50
Sherry halbtrocken	5 cl	7,00
Martini bianco oder rosso	5 cl	7,00
Ricard	5cl	7,50

Aus unserem Suppentopf

Flädlesuppe		7,00
Badische Schneckensuppe		9,50

Eine Kleinigkeit vorweg

4 Gambas in Knoblauchöl gegrillt mit Baguette		17,50
6 Badische Weinbergschnecken in Kräuterbutter gratiniert		13,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und gehobelten Parmesan		17,50

Aus der Salatschüssel

Kleiner Salatteller		7,50
Salatplatte		14,50

Großer bunter Salatteller

mit Putenstreifen		19,00
mit Lachsstreifen vom Grill		25,50
mit gegrillten Gambas		26,50
mit Rumpsteak und Kräuterbutter		33,00
mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig	klein 14,00	groß 20,00

Fleischloses

Gemüsevariation frisch vom Markt mit Bratkartoffeln		17,50
Cremige hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern		12,50
Frische Rahmchampignons im Spätzlenest		14,00
Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten, Parmesan und gegrilltem mediterranem Gemüse		16,50

Köstliches aus der Pfanne

€

*Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken
mit Pommes Frites* * 19,50

*Cordon Bleu von magerem Schweinerücken mit
Kroketten und Gemüse der Saison* 24,00

*Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter
und Pommes Frites* * 33,00

*Zwiebelrostbraten (vom deutschen Färsenrind) mit
Speckböhnchen und Bratkartoffeln* 35,00

*Geschnetzeltes vom Rinderrücken in Pfefferrahmsoße
mit hausgemachten Spätzle* 33,00

*Rinderfilet (vom deutschen Färsenrind) in einer milden
Pfefferrahmsoße, Kroketten und Gemüse der Saison* * 42,50

*Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahmsoße
mit hausgemachten Spätzle* 26,50

*Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit
hausgemachten Spätzle* * 22,00

*Schweinerückensteak mit frischen Champignons
und Pommes Frites* *20,50

Extras

Portion Beilagen (Pommes, Spätzle, Brägele oder Kroketten) 4,50

Portion Gemüse der Saison 6,50

Rahmsoße 2,00

Morchel -oder Pfefferrahmsoße 3,00

Kräuterbutter (1 Stück) 1,50

Preiselbeeren 1,50

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.*

Gaumenfreuden der Saison

<i>Bärlauchrahmsuppe</i>	8,50
<i>Bärlauchrahmsuppe mit gegrillten Garnelen</i>	16,00
<i>Spargelcremesuppe</i>	8,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Pommes Frites 28,00

Kalbsgeschnetzeltes in Morchelrahm mit hausgemachten Spätzle 28,00

*Gegrillter Seeteufel und Gambas
auf Spaghetti mit Bärlauchpesto und Parmesan* 33,00

Bärlauchnudeln mit Lachsstreifen vom Grill 28,00

*Hausgemachte Spätzle mit Bärlauch
und Ziegenfrischkäse überbacken* 16,50

Frischer Kaiserstühler Spargel

*1 Bund Spargel mit Sauce Hollandaise
und Kratzete* 29,00

*1 Bund Spargel mit zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln* 29,00

*1 Bund Spargel mit Ziegenfrischkäse und Bärlauch überbacken
dazu neue Kartoffeln* 30,00

dazu empfehlen wir:

gemischter Schinken^{1), 4)} 8,00

1 Schnitzel vom Schweinerücken 8,00

Lachsfilet vom Grill 17,00

Kleines Rumpsteak vom deutschen Färsenrind 21,50

1 Bund Spargel in Sauce Vinaigrette mit Schinkenpfannkuchen⁴⁾ 29,00

*Spargelteller mit einem ½ Bund Spargel, Sauce Hollandaise
kleines Schnitzel (vom Schweinerücken) und Kratzete* 27,00

Wild aus heimischer Jagd

*Hausgemachte Wildschweinbratwürste
mit Steinpilzen à la Crème und Bratkartoffeln* 22,00

Fisch und Krustentiere

€

*Fischvariation mit Zander, Seeteufel, Lachs und Garnelen
in Safransoße dazu Blattspinat und feine Nudeln* 33,00

*Gambas und Seeteufel gegrillt auf
Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten* * 33,00

*Gebratenes Zanderfilet in Weißweinssoße mit Blattspinat
und feinen Nudeln* 30,00

Gegrillte Lachsstreifen auf feinen Nudeln in Weißweinssoße 28,50

Beliebtes aus dem Badner Ländle

Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle * 23,00

*Wildhasenpfeffer (Schultern mit Knochen), Preiselbeeren
und Nudeln* * 22,00

Dienstag und Mittwoch

Saure Sulz (Kutteln) vom Kalb mit Brägele 19,00

Leberle vom Rind geröstet oder sauer mit Brägele *18,00

Donnerstag und Freitag in den Herbst- und Wintermonaten (ca. Nov.-März) Ur-Badisch

Kaiserstühler "Sür-Esse" / „Dunkele“ (das Original)
mit Nudeln und Kartoffeln 18,50
*(Schweineragout aus Herz, Zunge, Fleisch, Rippe, Schwänzle, Füßle,
abgeschmeckt mit diversen Gewürzen und trockenem Silvaner)*

*Gerichte mit * dürfen Sie auch als kleine Portion bestellen (abzüglich 2,00€)*

Für ein zusätzliches Gedeck (Teller/Besteck) berechnen wir 3,00€

Ländlicher Vesperschmaus mit Brot €

Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} 13,00

Elsässer Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} 14,50

Schwarzwälder Schinkenteller ¹⁾ mit Butter 14,50

Warme Vesper mit Brot

Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter 31,00

Schweinerückensteak mit frischen Champignons 18,00

Schnitzel "Wiener Art" 17,50

Dienstag und Mittwoch

Leberle geröstet oder sauer 16,00

Saure Sulz (Kutteln) 17,50

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.