

### **Aperitif zum Auftakt**

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

### **Aus unserem Suppentopf**

<i>Flädlesuppe</i>	<i>7,00</i>
<i>Badische Schneckensuppe</i>	<i>9,50</i>

### **Salate und Vorspeisen**

<i>Kleiner Salatteller</i>	<i>7,50</i>
<i>Salatplatte</i>	<i>14,50</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum</i>	<i>12,50</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobelten Parmesan</i>	<i>17,50</i>
<i>Vitello Tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce)</i>	<i>18,50</i>

### **Großer bunter Salatteller:**

<i>mit Putenstreifen</i>		<i>19,00</i>
<i>mit Lachsstreifen vom Grill</i>		<i>25,50</i>
<i>mit gegrillten Gambas</i>		<i>26,50</i>
<i>mit Rumpsteak in Tranchen geschnitten</i>		<i>33,00</i>
<i>mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	<i>klein 14,00</i>	<i>groß 20,00</i>

### **Beliebtes aus dem Badner Ländle**

<i>Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>*23,00</i>
<i>Wildhasenpfeffer (Schultern mit Knochen), Preiselbeeren und Nudeln</i>	<i>*22,00</i>
<i>Leberle vom Rind geröstet oder sauer mit Brägele</i>	<i>18,00</i>
<i>Saure Sulz (Kutteln) vom Kalb mit Brägele</i>	<i>19,00</i>

### **Fleischloses**

<i>Gemüsevariation frisch vom Markt mit Bratkartoffeln</i>	<i>17,50</i>
<i>Cremige hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frische Pertersilie</i>	<i>12,50</i>
<i>Frische Rahmchampignons mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>14,00</i>
<i>Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten, Parmesan und gegrilltem mediterranen Gemüse</i>	<i>16,50</i>

### **Aus unserer Sommerküche**

<i>Bibiliskäs mit Schnittlauch und Brägele</i>	<i>12,50</i>
<i>Pikanter Rindfleischsalat mit Brägele</i>	<i>21,50</i>
<i>„Vun jedem Ebbis“ (das Original) -Rindfleischsalat, Bibiliskäs, Ochsenmaulsalat <sup>1), 10)</sup> mit Brägele</i>	<i>19,50</i>
<i>Wurstsalat <sup>1), 4), 9), 10)</sup> mit Brägele</i>	<i>16,00</i>
<i>Elsässer Wurstsalat <sup>1), 4), 9), 10)</sup> mit Brägele</i>	<i>16,50</i>

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

## **Köstliches aus der Pfanne**

	€
<i>Schnitzel "Wiener Art" (vom Schweinerücken) mit Pommes Frites</i>	*19,50
<i>Cordon Bleu vom mageren Schweinerücken mit Krokette und Gemüse vom Markt</i>	24,00
<i>Rumpsteak (vom deutsche Färsenrind) mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	*33,00
<i>Zwiebelrostbraten (vom deutschen Färsenrind) mit Speckbohnen und Brägele</i>	35,00
<i>Geschnetzeltes vom Rinderrücken in Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	33,00
<i>Rinderfilet (vom deutschen Färsenrind) mit Pfefferrahmsoße, Krokette und Gemüse vom Markt</i>	*42,50
<i>Schweinefiletspitzen in Morchelrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	26,50
<i>Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle</i>	*22,00
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons und Pommes Frites</i>	*20,50

## **Fisch**

<i>Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsoße, Blattspinat und Bandnudeln</i>	30,00
<i>Feine Nudeln in Weißweinsoße mit gegrillten Lachsstreifen</i>	28,50
<i>Gambas und Seeteufel gegrillt, Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten und Parmesan</i>	* 33,00

## **Extras :**

<i>Portion Beilagen (Pommes, Spätzle, Brägele oder Krokette)</i>	4,50
<i>Portion Gemüse der Saison</i>	6,50
<i>Rahmsoße</i>	2,00
<i>Morchel -oder Pfefferrahmsoße</i>	3,00
<i>Kräuterbutter (1 Stück)</i>	1,50
<i>Preiselbeeren</i>	1,50

## Gaumenfreuden der Saison

<i>Spargelcremesuppe</i>	8,50
<i>Pfifferlingrahmsuppe</i>	9,00
<i>Frische Pfifferlinge à la Crème auf feinen Nudeln</i>	24,00
<i>Frische Pfifferlinge mit Kräuterrührei und Bratkartoffeln</i>	25,50
<i>Zarte Maispouardenbrust auf Pfifferlingen à la Crème mit feinen Nudeln</i>	26,50
<i>Lachs-Zander Roulade mit Safransoße, Blattspinat und feinen Nudeln</i>	27,00
<b><u>Frischer Kaiserstühler Spargel</u></b>	
<i>1 Bund Spargel mit Sauce Hollandaise und Kratzete</i>	29,00
<i>1 Bund Spargel mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln</i>	29,00
<b><u>dazu empfehlen wir:</u></b>	
<i>gemischter Schinken<sup>1), 4)</sup></i>	8,00
<i>1 Schnitzel vom Schweinerücken</i>	8,00
<i>Lachsfilet vom Grill</i>	17,00
<i>Kleines Rumpsteak vom deutschen Färsenrind</i>	21,50
<i>Spargelteller mit einem ½ Bund Spargel, Sauce Hollandaise kleines Schnitzel (vom Schweinerücken) und Kratzete</i>	27,00
<b><u>Wild aus heimischer Jagd</u></b>	
<i>Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit Steinpilzen à la Crème und Bratkartoffeln</i>	22,00
<i>Zarter Rehrücken vom Grill auf Steinpilzen à la Crème und hausgemachten Spätzle</i>	39,50
<i>Zartes Rehsteak mit Steinpilzen à la Crème und hausgemachten Spätzle</i>	33,00

### **Ländlicher Vesperschmaus mit Brot**

	€
<i>Wurstsalat</i> <sup>1), 4), 9), 10)</sup>	13,00
<i>Elsässer Wurstsalat</i> <sup>1), 4), 9), 10)</sup>	14,50
<i>Pikanter Rindfleischsalat</i>	19,00
<i>Ochsenmaulsalat</i> <sup>1), 10)</sup>	16,00
<i>Schwarzwälder Schinkenteller</i> <sup>1)</sup> mit Butter	14,50
<i>Häfele Bibiliskäs mit Schnittlauch</i>	9,00

### **Warme Speisen mit Brot**

<i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter</i>	31,00
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons</i>	18,00
<i>Schnitzel "Wiener Art"</i>	17,50
<i>Leberle geröstet <b>oder</b> sauer</i>	16,00
<i>Saure Sulz (Kutteln) vom Kalb</i>	17,50

### **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