

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 ³⁾</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 ^{1), 10)} mit Brägele</i>	<i>19,50</i>
<i>Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} mit Brägele</i>	<i>16,00</i>
<i>Elsässer Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} 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>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>Pfefferrahmsoße</i>	3,00
<i>Pfifferlingrahmsoße</i>	3,50
<i>Kräuterbutter (1 Stück)</i>	1,50
<i>Preiselbeeren</i>	1,50

Gaumenfreuden der Saison



	€
<i>Pfifferlingrahmsuppe</i>	9,00
<i>Sommerlicher Salat mit Pfifferlingen in Balsamico gedünstet</i>	
<i><u>Vorspeise</u> 15,50</i>	<i><u>Hauptgang</u> 21,50</i>
<i>Rinderfiletspitzen mit Pfifferlingrahmsauce und hausgemachte Spätzle</i>	38,00
<i>Zarte Maispouardenbrust auf Pfifferlingen à la Crème mit feinen Nudeln</i>	26,50
<i>Schweinefiletspitzen mit Pfifferlingrahmsauce und hausgemachte Spätzle</i>	26,50
<i>Frische Pfifferlinge à la Crème auf feinen Nudeln</i>	24,00
<i>Frische Pfifferlinge mit Kräuterröhrei und Bratkartoffeln</i>	25,50
<i>Gedünstete Pfifferlinge auf Penne mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan</i>	24,00
<u>Wild aus heimischer Jagd</u>	
<i>Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit frischen Pfifferlingen à la Crème und Bratkartoffeln</i>	22,00
<i>Rehragout mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	*26,00
<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> ^{1), 4), 9), 10)}	13,00
<i>Elsässer Wurstsalat</i> ^{1), 4), 9), 10)}	14,50
<i>Pikanter Rindfleischsalat</i>	19,00
<i>Ochsenmaulsalat</i> ^{1), 10)}	16,00
<i>Schwarzwälder Schinkenteller</i> ¹⁾ 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 oder 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