

Aperitif zum Auftakt

€

<i>Ein Glas Sekt vom Weißen Burgunder brut Winzergenossenschaft Ihringen</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00</i>
<i>Ein Glas Pinot Rosé Sekt Brut Weingut Briem Wasenweiler</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00</i>
<i>Roséli (prickelnder Rosé mit Eis und Limette) Weingut Briem Wasenweiler</i>	<i>0,25l</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>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>

Gerichte für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

€

<i>kleiner Salatteller</i>	<i>5,00</i>
<i>1 kleines Schnitzel mit Pommes</i>	<i>12,00</i>
<i>1 kleines Lachsfilet mit Nudeln und Broccoli</i>	<i>16,50</i>
<i>Spätzle mit Soße</i>	<i>6,50</i>
<i>Pommes mit Ketchup</i>	<i>6,00</i>

Aus unserem Suppentopf

<i>Flädlesuppe</i>	7,00
<i>Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl</i>	8,50

Eine Kleinigkeit vorweg

<i>6 Badische Weinbergschnecken in Kräuterbutter gratiniert</i>	13,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	17,50

Aus der Salatschüssel

<i>Kleiner Salatteller</i>	7,50
<i>Kleiner Feldsalat mit Speck und Brotkracherle</i>	8,50
<i>Großer Feldsalat mit Speck und Brotkracherle</i>	15,50
<i>Großer Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	21,00
<i>kleine Portion</i>	16,00

Großer bunter Salatteller

<i>mit Putenstreifen</i>	19,00
<i>mit Lachsstreifen vom Grill</i>	25,50
<i>mit Rumpsteak und Kräuterbutter</i>	33,00

Vegetarisch

<i>Gemüsevariation frisch vom Markt mit Krokette</i>	17,50
<i>Cremige hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern</i>	12,50

Hauptgerichte

	€
<i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	* 33,00
<i>Rinderfiletspitzen mit Morchelrahmsoße und hausgemachten Spätzle</i>	38,00
<i>Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites</i>	* 19,50
<i>Cordon Bleu von magerem Schweinerücken mit Kroketten und Gemüse der Saison</i>	24,00
<i>Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle</i>	22,00
<i>Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	* 26,50
<i>Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	* 23,00

Fisch

<i>Feine Nudeln in Weißweinsoße mit gegrillten Lachsstreifen</i>	28,50
<i>Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsoße mit Blattspinat und feinen Nudeln</i>	30,00

Extras :

<i>Portion Beilagen (Pommes, Spätzle oder Kroketten)</i>	4,50
<i>Portion Gemüse der Saison</i>	6,50
<i>Rahmsoße</i>	2,00
<i>Morchelrahmsoße</i>	3,00
<i>Kräuterbutter (1 Stück)</i>	1,50
<i>Preiselbeeren</i>	1,50

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

Für ein zusätzliches Gedeck (Teller/Besteck) berechnen wir 2,50€

vom 18.10.2024 – 27.10.2024

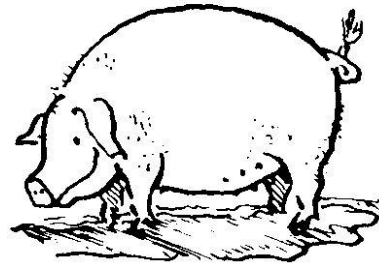
✿ *Wir machen unsere Wurst noch selbst* ✿

Schlachtplatte komplett:

Metzelsuppe auf Wunsch

*Kesselfleisch, Speck
hausgemachte Blut- und Leberwurst,
Meerrettichsoße, Kartoffelpüree
und Sauerkraut*

€ 26,00



	€
<i>Metzelsuppe</i>	<i>4,00</i>
<i>Schlachtplatte ohne Blut- und Leberwurst</i>	<i>18,50</i>
<i>Schlachtplatte mit 2 Würsten <u>ohne</u> Kesselfleisch und Speck</i>	<i>19,00</i>
<i>Kesselfleisch und Speck mit Meerrettichsoße und Brot</i>	<i>14,50</i>
<i>Blut- und Leberwurst mit Brot</i>	<i>14,50</i>
<i>1 Blut oder 1 Leberwurst extra</i>	<i>5,50</i>
<i>Portion Kartoffelpüree oder Sauerkraut extra</i>	<i>5,00</i>