

<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

€

<i>Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken mit Pommes Frites</i>	<i>* 19,50</i>
<i>Cordon Bleu von magerem Schweinerücken mit Kroketten und Gemüse der Saison</i>	<i>24,00</i>
<i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	<i>* 33,00</i>
<i>Zwiebelrostbraten (vom deutschen Färsenrind) mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln</i>	<i>35,00</i>
<i>Geschnetzeltes vom Rinderrücken in Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>33,00</i>
<i>Rinderfilet (vom deutschen Färsenrind) in einer milden Pfefferrahmsoße, Kroketten und Gemüse der Saison</i>	<i>* 42,50</i>
<i>Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>* 22,00</i>
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons und Pommes Frites</i>	<i>*20,50</i>

Extras

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

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

Vorspeisen

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl 8,50

Kürbisrahmsuppe mit gegrillten Garnelen 16,00

Hauptgänge

Rinderfiletspitzen in Morchelrahm und hausgemachte Spätzle 38,00

*Zarte Maispoulardenbrust mit Morchelrahmsauce
und feinen Nudeln* 26,50

*Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahm
und hausgemachte Spätzle* 26,50

Wild aus heimischer Jagd

*Wildschweinrücken auf Steinpilzen à la Crème
und hausgemachten Spätzle* 34,50

Fisch und Krustentiere

€

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

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

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

Gegrillte Lachsstreifen auf feinen Nudeln in Weißweinsauce 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€

<u>Ländlicher Vesperschmaus mit Brot</u>	€
<i>Wurstsalat</i> ^{1), 4), 9), 10)}	13,00
<i>Elsässer Wurstsalat</i> ^{1), 4), 9), 10)}	14,50
<i>Schwarzwälder Schinkenteller</i> ¹⁾ mit Butter	14,50

Warme Vesper 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

Dienstag und Mittwoch

<i>Leberle geröstet oder sauer</i>	16,00
<i>Saure Sulz (Kutteln)</i>	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