

### Aperitif zum Auftakt

		€
Ein Glas Sekt vom Weißburgunder brut WG Ihringen	0,1l	7,00
Ein Glas Cremant Rosé brut Weingut Abril	0,1l	8,00
Ein Glas Rose Sekt -alkoholfrei- WG Bötzingen	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 <sup>3)</sup> 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

## 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>Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahm und hausgemachte Spätzle</i>	<i>26,50</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

<i>Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl</i>	8,50
<i>Kürbisrahmsuppe mit gegrillten Garnelen</i>	16,00
<i>Kleiner Feldsalat mit Speck und Brotkracherle</i>	8,50
<i>Großer Feldsalat mit Speck und Brotkracherle</i>	14,00
<i>Kleiner Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	16,00

### Hauptgänge

<i>Großer Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	21,00
<i>Rinderfiletspitzen in Morchelrahm mit hausgemachten Spätzle</i>	38,00
<i>Rosa gebratene Entenbrust in Rosmarinjus mit Röstkartoffeln und Apfelrotkohl</i>	27,50
<i>Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt mit frisch geriebenem Parmesan, Kirschtomaten und Rucola</i>	21,00

### Wild aus heimischer Jagd

<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
<i>Rehragout mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	* 26,00

## **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€*

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