

Aperitif zum Auftakt

		€
Ein Glas Sekt Cuveé brut Staatsweingut Blankenhornsberg	0,1l	7,00
Ein Glas Cremant Rosé brut Weingut Abril Bischoffingen	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

Vorspeisen

Flädlesuppe		7,00
Badische Schneckensuppe		10,00

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
Rindertatar mit roten Zwiebeln und Kapern		

Vorspeise 17,50

Hauptgang 27,50

Aus der Salatschüssel

Kleiner Salatteller		7,50
Salatplatte		14,50

Großer bunter Salatteller

mit Putenstreifen		19,50
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>25,00</i>
<i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	<i>* 34,00</i>
<i>Zwiebelrostbraten (vom deutschen Färsenrind) mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln</i>	<i>36,00</i>
<i>Geschnetzeltes vom Rinderrücken in Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>33,00</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>* 26,50</i>
<i>Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße, Kroketten und Gemüse vom Markt</i>	<i>*42,50</i>
<i>Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>* 24,00</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

Bärlauchrahmsuppe	8,50
Bärlauchrahmsuppe mit gegrillten Garnelen	16,00
Spargelcremesuppe	8,50

Gegrillter Seeteufel und Gambas auf Spaghetti mit Bärlauchpesto und Parmesan	* 33,00
---	---------

Bärlauchnudeln mit Lachsstreifen vom Grill	28,50
--	-------

Hausgemachte Spätzle mit Bärlauch und Ziegenfrischkäse überbacken	16,50
--	-------

Frischer Kaiserstühler Spargel

1 Bund Spargel mit Sauce Hollandaise und Kratzete	29,00
--	-------

1 Bund Spargel mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln	29,00
---	-------

1 Bund Spargel mit Ziegenfrischkäse und Bärlauch überbacken dazu neue Kartoffeln	30,00
---	-------

dazu empfehlen wir:

gemischter Schinken ^{1), 4)}	8,00
---------------------------------------	------

1 Schnitzel vom Schweinerücken	8,00
--------------------------------	------

Lachsfilet vom Grill	17,00
----------------------	-------

Kleines Rumpsteak vom deutschen Färsenrind	21,50
--	-------

1 Bund Spargel in Sauce Vinaigrette mit Schinkenpfannkuchen ⁴⁾	29,00
---	-------

Spargelteller mit einem ½ Bund Spargel, Sauce Hollandaise kleines Schnitzel (vom Schweinerücken) und Kratzete	27,00
--	-------

Wild aus heimischer Jagd

Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit Steinpilzen à la Crème und Bratkartoffeln	22,00
---	-------



Wildschweingulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle	* 22,50
---	---------

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

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€

Ländlicher Vesperschmaus mit Brot €

Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} 13,00

Elsässer Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} 14,50

Schwarzwälder Schinkenteller ¹⁾ mit Butter 14,50

Warme Vesper mit Brot

Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter 32,00

Schweinerückensteak mit frischen Champignons 18,00

Schnitzel "Wiener Art" 17,50

Dienstag und Mittwoch

Leberle geröstet oder sauer 16,00

Saure Sulz (Kutteln) 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