

Aperitif

<i>Ein Glas Sekt Cuvée brut</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00</i>
<i>Staatsweingut Blankenhornsberg Ihringen</i>		
<i>Ein Glas Cremant Rosé brut</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00</i>
<i>Weingut Abril Bischoffingen</i>		
<i>Ein Glas Apfelsecco -alkoholfrei-</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,50</i>
<i>Weingut Köbelin Eichstetten</i>		
<i>Sekt mit Holunderblütensirup</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,50</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>Roséli alkoholfrei</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>5 cl</i>	<i>7,50</i>

Suppen

<i>Flädlesuppe</i>	<i>7,00</i>
<i>Badische Schneckensuppe</i>	<i>10,00</i>

Salate / 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>
<i>Rindertatar mit roten Zwiebeln und Kapern</i>	<i>17,50</i>
<i>als Hauptgang</i>	<i>27,50</i>
<i>Großer Salatteller</i>	
<i>>mit Putenstreifen</i>	<i>19,50</i>
<i>>mit Lachsstreifen vom Grill</i>	<i>25,50</i>
<i>>mit gegrillten Gambas</i>	<i>26,50</i>
<i>>mit Rumpsteak und Kräuterbutter</i>	<i>33,00</i>
<i>>mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	<i>klein 14,00 groß 20,00</i>

Unsere Klassiker

<i>Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>*24,00</i>
<i>Wildhasenpfeffer (Schultern mit Knochen), Preiselbeeren und Nudeln</i>	<i>*22,50</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>19,50</i>
<i>Bibiliskäs mit Schnittlauch und Brägele</i>	<i>13,00</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>

Vegetarisch

<i>Gemüsevariation frisch vom Markt mit Bratkartoffeln</i>	<i>17,50</i>
<i>Cremige hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frische Petersilie</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>

*Gerichte mit * können Sie auch als kleine Portion bestellen (abzüglich 2,00€)
Für ein zusätzliches Gedeck (Teller/Besteck) berechnen wir 2,00€*

Hauptgerichte

	€
<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>	26,00
<i>Rumpsteak (vom deutsche Färsenrind) mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	*34,00
<i>Zwiebelrostbraten (vom deutschen Färsenrind) mit Speckbohnen und Brägele</i>	36,00
<i>Geschnetzeltes vom Rinderrücken in Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	33,00
<i>Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße, Krokette und Gemüse vom Markt</i>	*42,50
<i>Schweinefiletspitzen in Morchelrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>	26,50
<i>Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle</i>	*24,00
<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>Gegrillter Seeteufel und Gambas auf 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>Morchel -oder Pfefferrahmsoße</i>	3,00
<i>Kräuterbutter (1 Stück)</i>	1,50
<i>Preiselbeeren</i>	1,50

Saisonale Gerichte

<i>Bärlauchrahmsuppe</i>	8,50
<i>Bärlauchrahmsuppe mit gegrillten Garnelen</i>	16,00
<i>Spargelcremesuppe</i>	8,50
<i>Gegrillter Seeteufel und Gambas auf Spaghetti mit Bärlauchpesto und Parmesan</i>	33,00
<i>Bärlauchnudeln mit Lachsstreifen vom Grill</i>	28,50
<i>Hausgemachte Spätzle mit Bärlauch und Ziegenfrischkäse überbacken</i>	16,50
<i>Zarte Maispoulardenbrust mit Morchelrahmsouße und feinen Nudeln</i>	26,50
<i>Frischer Kaiserstühler Spargel</i>	
<i>1 Bund Spargel mit Sauce Hollandaise und Kratzete</i>	29,00
<i>1 Bund Spargel mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln</i>	29,00
<i>1 Bund Spargel mit Ziegenfrischkäse und Bärlauch überbacken dazu neue Kartoffeln</i>	30,00
<i>dazu empfehlen wir:</i>	
<i>gemischter Schinken^{1), 4)}</i>	8,00
<i>1 Schnitzel vom Schweinerücken</i>	8,00
<i>Lachsfilet vom Grill</i>	17,00
<i>Kleines Rumpsteak vom deutschen Färsenrind</i>	21,50
<i>1 Bund Spargel in Sauce Vinaigrette mit Schinkenpfannkuchen ⁴⁾</i>	29,00
<i>Spargelteller mit einem ½ Bund Spargel, Sauce Hollandaise kleines Schnitzel (vom Schweinerücken) und Kratzete</i>	28,00
<i>Wild aus heimischer Jagd</i>	
<i>Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit Steinpilzen à la Crème und Bratkartoffeln</i>	22,00
<i>Rehragout mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	* 26,00

Ländlicher Vesperschmaus mit Brot

	€
<i>Wurstsalat</i> ^{1), 4), 9), 10)}	14,00
<i>Elsässer Wurstsalat</i> ^{1), 4), 9), 10)}	14,50
<i>Pikanter Rindfleischsalat</i>	19,50
<i>Ochsenmaulsalat</i> ^{1), 10)}	16,00
<i>Schwarzwälder Schinkenteller</i> ¹⁾ mit Butter	15,00
<i>Bibiliskäs mit Schnittlauch im Weckglas</i>	10,00

Warme Speisen mit Brot

<i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter</i>	32,00
<i>Schweinerückensteak mit frischen Champignons</i>	18,50
<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