

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>18,00</i>
<i>Cremige hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frische Petersilie</i>	<i>13,00</i>
<i>Frische Rahmchampignons mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>14,50</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 Kroketten 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, Kroketten und Gemüse vom Markt</i>	*42,50
<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 Kroketten)</i>	4,50
<i>Portion Gemüse der Saison</i>	6,50
<i>Rahmsoße</i>	2,00
<i>Pfifferling -oder Pfefferrahmsoße</i>	3,00
<i>Kräuterbutter (1 Stück)</i>	1,50
<i>Preiselbeeren</i>	1,50

Saisonale Gerichte



<i>Pfifferlingrahmsuppe</i>		9,00
<i>Sommerlicher Salat mit Pfifferlingen in Balsamico gedünstet</i>	<u>Vorspeise</u> 16,50	<u>Hauptgang</u> 22,50
<i>Rinderfiletspitzen mit Pfifferlingrahmsoße und hausgemachte Spätzle</i>		39,00
<i>Zarte Maispouardenbrust auf Pfifferlingen à la Crème mit feinen Nudeln</i>		27,50
<i>Schweinefiletspitzen mit Pfifferlingrahmsoße und hausgemachten Spätzle</i>		27,00
<i>Frische Pfifferlinge à la Crème auf feinen Nudeln</i>		24,50
<i>Frische Pfifferlinge mit Kräuterrührei und Bratkartoffeln</i>		26,00
<i>Mit Ziegenfrischkäse überbackene Pfifferlinge und Bratkartoffeln</i>		26,00
<i>Gedünstete Pfifferlinge auf Penne mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan</i>		24,50

Wild aus heimischer Jagd



<i>Zarter Rehrücken vom Grill mit frischen Pfifferlingen à la Crème und hausgemachten Spätzle</i>	39,50
<i>Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit frischen Pfifferlingen à la Crème und Bratkartoffeln</i>	22,00
<i>Wildschweingulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	* 23,50
<i>Zartes Rehsteak mit frischen Pfifferlingen à la Crème und hausgemachten Spätzle</i>	33,00

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