Aperitif

Ein Glas Sekt Cuvée brut Staatsweingut Blankenhornsberg Ihringen	*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*	*7,50*
Aperol Spritz	*0,25l*	*8,00*
Roséli (prickelnder Rosé mit Eis und Limette)	*0,25l*	*8,00*
Roséli alkoholfrei	*0,25l*	*8,00*
Campari Orange 3)	*0,3l*	*7,50*
Sherry halbtrocken	*5 cl*	*7,00*
Martini bianco oder rosso	*5 cl*	*7,00*
Ricard	*5 cl*	*7,50*

Suppen

Flädlesuppe	*7,00*
Badische Schneckensuppe	*10,00*

Salate / Vorspeisen

Kleiner Salatteller	*7,50*
Salatplatte	*14,50*

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	

<u>Vorspeise 17,50</u> *<u>Hauptgang 27,50</u>*

Großer 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*

Vegetarisch

Gemüsevariation frisch vom Markt mit Bratkartoffeln	*18,00*
Cremige hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frische Petersilie	*13,00*
Frische Rahmchampignons mit hausgemachten Spätzle	*14,50*

Hauptgerichte

Schnitzel "Wiener Art" (vom Schweinerücken) mit Pommes Frites	**19,50*
Cordon Bleu vom mageren Schweinerücken mit Kroketten und Gemüse vom Markt	*26,00*
Rumpsteak (vom deutsche Färsenrind) mit Kräuterbutter und Pommes Frites	**34,00*
Zwiebelrostbraten (vom deutschen Färsenrind) mit Speckbohnen und Brägele	*36,00*
Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahmsoße mit hausgemachten Spätzle	*27,00*
Geschnetzeltes vom Rinderrücken in Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle	*33,00*
Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße, Kroketten und Gemüse vom Markt	**42,50*
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle	**24,00*
Schweinerückensteak mit frischen Champignons und Pommes Frites	**20,50*

Extras :

Portion Beilagen (Pommes, Spätzle, Brägele oder Kroketten)	*4,50*
Portion Gemüse der Saison	*6,50*
Rahmsoße	*2,00*
Morchelrahm -oder Pfefferrahmsoße	*3,00*
Kräuterbutter (1 Stück)	*1,50*
Preiselbeeren	*1,50*

Saisonale Gerichte

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl	*8,50*
Kürbisrahmsuppe mit gegrillten Garnelen	*16,00*
Kleiner Feldsalat mit Speck und Brotkracherle	*9,00*
Großer Feldsalat mit Speck und Brotkracherle	*16,00*
Kleiner Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig	*16,50*
Großer Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig	*23,50*
Rinderfiletspitzen mit Morchelrahmsoße und hausgemachte Spätzle	*39,00*
Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsoße und hausgemachte Spätzle	*33,00*
Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt mit frisch geriebenem Parmesan, Kirschtomaten und Rucola	*21,00*

Wild aus heimischer Jagd



Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit Steinpilzen à la Crème und Bratkartoffeln	*22,00*
Zartes Rehsteak mit Steinpilzen à la Crème und hausgemachte Spätzle	*33,00*
Rehragout mit Preiselbeeren und hausgemachte Spätzle	**26,50*

Fisch und Krustentiere

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

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

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

Gegrillte Lachsstreifen auf feinen Nudeln in Weißweinsoße — *28,50*

Unsere Klassiker

Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle — ** 24,00*

Wildhasenpfeffer (Schultern mit Knochen), Preiselbeeren und Nudeln — ** 22,50*

Dienstag und Mittwoch

Saure Sulz (Kutteln) vom Kalb mit Brägele — *19,50*

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, Ripple, Schwänzle, Füßle, abgeschmeckt mit diversen Gewürzen und trockenem Silvaner)

*Gerichte mit * können Sie auch als kleine Portion bestellen (abzüglich 2,00€)*

Für ein zusätzliches Gedeck (Teller/Besteck) berechnen wir 3,00€

Vesper mit Brot

Wurstsalat 1), 4), 9), 10)	*14,00*
Elsässer Wurstsalat 1), 4), 9), 10)	*14,50*
Schwarzwälder Schinkenteller 1) mit Butter	*15,00*

Warme Speisen mit Brot

Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter	*32,00*
Schweinerückensteak mit frischen Champignons	*18,50*
Schnitzel "Wiener Art"	*17,50*

Dienstag und Mittwoch

*Leberle geröstet **oder** sauer*	*16,00*
Saure Sulz (Kutteln) vom Kalb	*17,50*

Speisen und Getränke enthalten nach Auskunft der Fachhändler folgende Zusatzstoffe:
1.Konservierungsstoff, 2. Süßungsmittel, 3. Farbstoff, 4. Phosphat, 5. Geschwefelt6. Chinin, 7. Coffein, 8. Wach9. Geschmacksverstärker, 10. Antioxidationsmittel