

Aperitifempfehlung

Glas Winzersekt / von unserem Weißburgunder	4,20 €
Glas Sekt mit Haselnuss- oder Holundersirup	4,20 €
Hirschensecco / fruchtiger Perlwein von unserem Gutedel	4,50 €
Kir Royal mit badischem Winzersekt	4,20 €
Aperol Spritz	5,20 €
Sherry dry secco	3,20 €
Campari Orange/Soda	4,50 €
Martini bianco oder rosso	3,20 €

Etwas Vorweg

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 6	4,80 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen6	4,80 €
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kräuteröl	5,52 e
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf und Salatbouquet	8,50 €

Spezialitäten aus unserem Hause

**Hausgemachte Spinat-Frischkäseknödel
auf Steinchampignonragout und einem bunten Salatteller 15,20 €**

**Leber sauer oder geröstet (solange der Vorrat reicht)
mit Brägele und einem bunten Salatteller 14,20 €
als kleinere Portion 12,50 €**

**Zwei Schweineschnitzel mit Pommes Frites
und einem bunten Salatteller 14,50 €
als kleinere Portion 12,50 €**

**Badisches Ochsenfleisch vom Tafelspitz
mit Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce
Preiselbeeren und einen bunten Salatteller 15,20 €
als kleinere Portion 13,80 €**

**Hausgemachte Ravioli mit Rote-Beete und Frischkäse
gefüllt am Walnußbutter dazu einen
bunten Salatteller 16,00 €**

**Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce mit
Butternudeln und einem bunten Salatteller 18,50 €**

**Schweinelende im Speckmantel gebraten
an Champignonrahmsauce mit
hausgemachte Spätzle und ein bunten Salatteller** 19,20 €

**Cordonbleu vom Kalb mit Kartoffel-Kroketten
und einem bunten Salatteller** 21,50 €

**Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons
Spätzle und frischem Gemüse** 19,20 €
als kleinere Portion 16,90 €

**Rumpsteak (300 g) an Pfefferrahmsauce mit Brätele
und einem bunten Salatteller** 24,00 €

**Wildragout vom Reh und Wildschwein mit Butterspätzle,
Preiselbeerbirne und einem bunten Salatteller** 20,50 €

In obigen Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.

**Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, teilen Sie
uns dies bitte vor Ihrer Bestellung mit. So können wir Ihnen bei Bedarf eine
schriftliche Allergenendokumentation zur Verfügung stellen.**

Produktkennlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln

- 1.) MIT Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Betacarotin, Riboflavin)
- 2.) Mit Konservierungsstoff
- 3.) Mit Süßmittel
- 4.) Mit Phosphat
- 5.) Mit Antioxidationsmittel
- 6.) Mit Geschmacksverstärker
- 7.) Geschwärtzt (Bei Aspartam, E 951)
- 8.) Enthält eine Phenylalaninquelle (Bei Aspartam, E951)
- 9.) Coffeinhaltig
- 10) Chininhaltig