

Aperitifempfehlung

Glas hauseigener Winzersekt vom Weissburgunder	6,20 €
Glas hauseigener Winzersekt vom Spätburgunder Rose	6,80 €

Etwas Vorweg ...

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	7,20 €
Warmer gebackener Ziegenkäse auf Rote-Beete-Carpaccio und Salatbouquet	13,80 €

Spezialitäten aus unserem Hause

Leber sauer oder geröstet (solange der Vorrat reicht)
mit Brätele und einem bunten Salatteller 19,90 €
als kleinere Portion 17,90 €

Zwei Schweineschnitzel mit Pommes Frites
und einem bunten Salatteller 21,00 €
als kleinere Portion 19,00 €

Badisches Ochsenfleisch vom Tafelspitz
mit Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce
Preiselbeeren und einen bunten Salatteller 26,50 €
als kleinere Portion 24,50 €

Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter
und einem bunter Salatteller 25,50 €

Spinat-Frischkäseknödel auf Steinchampignonragout
mit einem bunten Salatteller 24,20 €

Gebratenes See-Saibling-Filet im Sesammantel auf Kartoffelpüree
und Blattspinat

29,00 €

**Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons, dazu
Butterspätzle und Gemüse** **28,90 €**

**Cordon bleu vom Kalb mit Kroketten
und einem bunten Salatteller** **30.00 €**

**Rumpsteak (300 g) an Pfefferrahmsauce mit Brätele
und einem bunten Salatteller** **35,80 €**

**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.**

**Sie möchten sich ein Gericht teilen? Bitte beachten Sie,
dass wir 3.50 € für das zweite Gedeck berechnen.**