

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 €
Blattsalate mit gebratenen Garnelen und Baguette	12,50 €

Spezialitäten aus unserem Hause

Leber sauer oder geröstet (solange der Vorrat reicht)
mit Brätele und einem 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 Salatteller **26,50 €**
als kleinere Portion **24,50 €**

Hausgemachte Ravioli mit einer Pfifferling- Ricotta-Füllung
an Parmesancreme und einen Salatteller
25,50 €

Gebratenes Lachsfilet im Sesammantel an Limonen-Schaum
mit Butterreis 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 €
--	----------------

Wildragout vom Reh und Wildschwein mit Spätzle, Preiselbeerbirne und Salatteller	32,00 €
---	----------------

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.

Extra Sauce 2,00 €

Beilagen können auf Wunsch gerne gegen andere Beilagen ausgetauscht werden. Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 2,50 €