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 <u>sauer</u> oder <u>geröstet</u> (solange der Vorrat reicht)
mit Brägele und einem Salatteller **19,90 €**
als kleinere Portion 17.90 €

****

Zwei Schweineschnitzel mit Pommes Frites
und einem bunten Salatteller **22,00 €**
als kleinere Portion 20,00 €

****

Knusprig gebratene Entenkeule mit
Kartoffelbrei und Apfelrotkraut **28,00 €**

****

Badisches Ochsenfleisch vom Tafelspitz
mit Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce
Preiselbeeren und einen Salatteller **27,50 €**
als kleinere Portion 25,50 €

****

Kalbsgeschnetzteltes mit frischen Champignons, dazu
Butterspätzle und Gemüse **29,90 €**

****

Cordon bleu vom Kalb mit Kroketten
und einem bunten Salatteller **32.00 €**

****

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

Spinat-Frischkäse-Knödel auf Steinchampignonragout
mit einem bunten Salatteller **26,20 €**

****

Hausgemachte Ravioli mit einer Steinpilzfüllung-Füllung
an Salbei-Nuss-Butter und einen Salatteller

26,50 €

****

Gebratenes Lachsfilet im Sesammantel an Limonen-Schaum
mit Kartoffelbrei und Blattspinat

31,00 €

VEGAN
Gemüse-Sticks im Rote-Beete Mantel
mit Brägele und Salat **23,50 €**

****

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, teilen Sie uns dies bitte vor Ihrer Bestellung m it. 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 €