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 €

****

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 **31,90 €**

****

Cordon bleu vom Kalb mit Kroketten
und einem bunten Salatteller **33,50 €**

****

Rumpsteak (300 g) an Pfefferrahmsauce mit Brägele
und einem bunten Salatteller **36,80 €**

Spezialitäten aus unserem Hause

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

****

Hausgemachte Ravioli mit Rote-Beete-Ricottafüllung
an Parmesan-Sauce und einen Salatteller

26,50 €

****

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

32,00 €

<u>VEGAN</u>
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 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 €