



SPEISEN

VORSPEISEN

Hausgebackenes Bauernbrot / zweierlei Aufstrich	4,50
Kleiner bunter Salat / French Dressing / geröstete Kerne 	4,90
Rindertatar ``Asia Style`` / gebackene Rotgarnele / Sesamcreme	12,50
Gebackenes Landei / Sellerie / Granny Smith Apfel schwarze Nuss 	10,90
Unsere Tagessuppe	6,90

FLEISCH

Hausgemachte Maultaschen / Zwiebelschmelze Kartoffelsalat	Vorspeise 10,90 Hauptspeise 18,90
Original Wiener Schnitzel / Pommes Frites oder Kartoffelsalat Beilagensalat / kaltgerührte Preiselbeeren	21,90
Duett vom Lamm / Karotten-Ingwer Creme wilder Brokkoli / Kartoffelgratin	23,90
Zwiebelrostbraten / Bohnengemüse / handgeschabte Spätzle	23,90
Dry Aged Ochsenkotelette für 2 Personen / Spitzkohl Karotten-Ingwer Creme / Kartoffelgratin Zubereitungszeit ca. 45 Minuten	26,00 p.P.

FISCH

Gebratenes Zanderfilet / Kürbisrisotto / wilder Brokkoli 21,90

Badische Hechtklößchen / Spinat / Rieslingsauce
Nüdele Vorspeise 10,90
Hauptspeise 18,90

VEGETARISCH

Hausgemachte Rote Beete Knödel / Meerrettich / Taleggiosauce 16,50

Süßkartoffel-Gnocchi / Hokkaidokürbis / Baby Spinat
Haselnuss / Nussbutter-Schaum 16,50

VESPER

Unser Teufelsalat 12,90

Straßburger Wurstsalat 10,90

Beides Servieren wir mit unserem hausgebackenen Bauernbrot
oder alternativ auch gerne mit Bratkartoffeln +4,20

DESSERT

Tagesdessert 8,90

Feinschmecker Kaffee (Espresso mit drei süßen Versucherle) 7,90

Hausgemachtes Eis und Sorbet je Kugel 3,10

Vanille / Zitrone / Walnuss / Sauerrahm / Himbeer-Rahm
Zartbitter-Schokoladen-Sorbet

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über Zusatzstoffe und Allergene.