

# SPEISEN

## VORSPEISEN

Hausgebackenes Bauernbrot / zweierlei Aufstrich	4,50
Kleiner bunter Salat / French Dressing / geröstete Kerne 	4,90
Zweierlei vom Thunfisch / Edamame / Asiasalat / Wasabi	13,50
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 Reh aus der Familienjagd / Petersilienwurzel wilder Brokkoli /Quitte / Schupfnudeln	28,00
Rumpsteak /Kürbiskernkruste / cremiger Wirsing handgeschabte Spätzle	23,90
Dry Aged Ochsenkotelette für 2 Personen / Spitzkohl Petersilienwurzelpüree / 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.