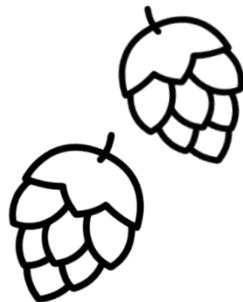


Vorweg und Zwischendurch

Doppelte Rinderkraftbrühe Intensive Rinderkraftbrühe mit Maultascheneinlage nach eigenem Rezept	9,90 <i>7,90 klein</i>
Schwarzwälder Vesperbrett Schwarzwälder Schinken, Speck- und Wurstspezialitäten mit Bauernbrot, gepickeltem Gemüse und Senf	14,90 <i>12,90 klein</i>
Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot mit Zwiebeln, Gurke und Käse	15,50 <i>13,50 klein</i>
Elsässer Wurstsalat mit Pommes frites mit Zwiebeln, Gurke und Käse	16,90 <i>14,90 klein</i>
Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräuterpesto, Pinienkernen und Parmesanspänen	16,90



Salatvariationen

Kleiner bunter Salat Grüner Salat mit Joghurt-Hausdressing und verschiedenen Rohkostsalaten	7,50
Großer gemischter Salat Grüner Salat mit Joghurt-Hausdressing und verschiedenen Rohkostsalaten	13,90
Maultaschensalat Knackige Rohkostsalate, grüner Salat mit Joghurt-Hausdressing und gebratene Maultaschen mit Zwiebelschmelz	19,90
Backendl-Salat Knusprig gebratene Maispouardenbrust dazu grüner Salat mit Joghurt-Hausdressing und Rohkostsalate	20,50

Vegetarisch und vegan

Veganer Rollbraten  gefüllt mit Kartoffel-Pilzcreme an Tomatentapenade mit üppiger Salatgarnitur an Balsamicodressing	19,90
Vegetarische Maultaschenpfanne mit Zwiebelschmelz und Kartoffel-Gurkensalat	19,90
Vegetarische Käsespätzle Hausgemachte Spätzle mit Appenzeller, Vorarlberger Bergkäse, Schmelzzwiebeln und Beilagensalat mit Joghurt-Hausdressing	19,90
Veganes Seitangulasch  mit Paprikagemüse und heißem Kartoffelknödel	22,90
Veganes Schnitzel von der Kidneybohne mit fruchtiger Tomatenwürzung, paniert und ausgebacken an Kartoffel-Gurkensalat	22,90

Deftiges für Leib und Seele

Badisches Schäufole vom Schwein mit Bratensauce, Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf	20,90
Kalbsfleischküchle Feine Fleischküchle auf Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree und Schmelzzwiebeln	20,90
Maispoulardenbrust gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse garnitur	22,90
Schweinehaxe Krosse Haxe aus dem Ofen an Biersauce dazu Kartoffelknödel und Sauerkraut	24,50
Wiener Schnitzel Zwei panierte Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat	28,90
Zwiebelrostbraten 250g medium gebratener Rinderrücken an Portweinjus mit hausgemachten Spätzle und Saisongemüse	31,90
Portion Saisongemüse im Pfännle nach Tagesangebot	4,90

Fisch

Salat mit gebeiztem Lachs auf Röstitalern dazu Honig-Senf-Sauce, Schnittlauchcreme und grünem Salat mit Joghurt-Hausdressing	18,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Noilly-Prat-Sauce, Kartoffelpüree und Saisongemüse	25,90

Flammkuchen

Schwarzwälder Speck und Zwiebeln	12,90
Geräucherter Lachs und Lauchstreifen	12,90
Ziegenkäse, Birne, rote Zwiebeln und Walnüsse	12,90

Kinderkarte

Kartoffeltaler mit Apfelmus	6,90
Portion Pommes mit Mayonnaise und Ketchup	6,90
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	6,90
Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes	11,90

Süßer Abschluss

Hausgemachter Apfelstrudel gefüllt mit feinen Apfelwürfeln, Rosinen und Nüssen dazu Vanilleeis und Schlagsahne	9,80
Apfel-Flammkuchen mit Zimt	9,90
Marillenknödel Warme Miniknödel mit Marillenfüllung auf Vanillesauce	11,50
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Vanilleeis und frischen Beeren	11,90

