

Vorweg und Zwischendurch

Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräuter-Pesto, Pinienkernen und Parmesanspänen	20
Doppelte Rinderkraftbrühe intensive Rinderkraftbrühe mit Maultascheneinlage nach eigenem Rezept	11 <i>9 klein</i>
Kleiner bunter Gartenkräuter Salat Gartenkräuter mit Joghurt-Hausdressing, verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons	9
Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot mit Zwiebeln, Gurke und Käse	18 <i>16 klein</i>
Elsässer Wurstsalat mit Pommes frites mit Zwiebeln, Gurke und Käse	20 <i>18 klein</i>
Schwarzwälder Vesperbrett Schwarzwälder Schinken, Speck- und Wurstspezialitäten mit Bauernbrot, gepickeltem Gemüse und Senf	17 <i>15 klein</i>



*Wir sind ein Ausbildungsbetrieb und bilden Restaurantfachkräfte sowie Köche aus.
Das erachten wir als sehr wichtig um die deutsche Gastronomiekultur zu erhalten,
haben Sie bitte Nachsicht, sollte ein Servicemitarbeiter einmal unsicher auftreten.*

Salate als Hauptgang

Geflügel Gartensalat knusprig gebratenes Putensteak mit Gartenkräutersalat, Joghurt-Dressing und Rohkostsalaten	26
Salat mit gebeiztem Lachs auf Röstitalern dazu Honig-Senf-Sauce, Schnittlauchcreme und grünem Gartensalat mit Joghurt-Hausdressing	26
Maultaschensalat knackige Rohkostsalate, grüner Salat mit Joghurt-Hausdressing und gebratene Maultaschen mit Zwiebelschmelz	24
Großer bunter Gartenkräuter Salat grüner Salat mit Joghurt-Hausdressing, verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons	17

Vegetarisch und vegan

Vegetarische Käsespätzle hausgemachte Spätzle mit Appenzeller, Vorarlberger Bergkäse, Schmelzzwiebeln und grünem Beilagensalat mit Joghurtdressing	24
Veganer Zwiebelrostbraten  mit veganer Pilzrahmsauce und gebackenen Kartoffelhalben	28
Vegetarische Maultaschenpfanne nach eigenem Rezept, mit Zwiebelschmelz und Kartoffel-Gurkensalat	25
Veganes Schnitzel paniert und ausgebacken an Kartoffel-Gurkensalat	26
Veganer Rollbraten  gefüllt mit Kartoffel-Pilzcreme an Tomatentapenade mit üppiger Salatgarnitur an Balsamico Dressing	25

Wann immer möglich kaufen wir unser Gemüse und Obst bei kleineren Anbietern aus der Freiburger Region

Deftiges für Leib und Seele

Schweinehaxe krosse Haxe aus dem Ofen, 24 Stunden mariniert, auf Biersauce mit Kartoffelknödel und Sauerkraut	28
Paar Bratwürste saftige Metzgerswürste vom Grill auf Rahmsauce mit Kartoffelpüree und Schmelzzwiebeln	24
Zwiebelrostbraten 250g medium gebratener Rinderrücken an Portweinjus mit hausgemachten Spätzle und Saisongemüse	39
Geschnetzeltes von der Pute in Champignonrahm Sauce Marktgemüse aus der Pfanne und gebackenen Kartoffeltalern	28
Badisches Schäumele vom Schwein mit Bratensauce, Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf	24
Irische Ochsenbäckle im eigenen Rinderjus butterzart geschmort, mit Rotkraut und Mini-Knödeln	29
Wiener Schnitzel zwei panierte Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat	34
Putensteak vom Grill saftig gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Saisongemüse	26
<i>Passend dazu...</i>	
Portion Saisongemüse im Pfännle nach Tagesangebot	7

Fisch

Salat mit gebeiztem Lachs auf Röstitalern dazu Honig-Senf-Sauce, Schnittlauchcreme und grünem Gartensalat mit Joghurt-Hausdressing	26
Filet von der Buttermakrele herrlich angebratenes Filetstück auf Noilly-Prat-Sauce, Kartoffelpüree und Saisongemüse	27

Flammkuchen

Unsere Flammkuchen können wir Ihnen freitags und samstags ab 17.30 Uhr nicht mehr servieren

Schwarzwälder Speck und Zwiebeln	17
Geräucherter Lachs und Lauchstreifen	17
Ziegenkäse, Birne, rote Zwiebeln und Walnüsse	17

Kinderkarte

Kartoffeltaler mit Apfelmus	6
Portion Pommes mit Mayonnaise und Ketchup	6
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	6
Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes	12

Zum Abschluss

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Vanilleeis und frischen Beeren	14
Käseauswahl mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten, Feigensenf und Fruchtgarnitur	12
Apfel-Flammkuchen mit Zimt	14
Hausgemachter Apfelstrudel gefüllt mit feinen Apfelwürfeln, Rosinen und Nüssen dazu Vanilleeis und Schlagsahne	13
Marillenknödel warme Miniknödel mit Marillenfüllung auf Vanillesauce	14

Mini-Dessert im Glas

Marillenknödel ein Knödel in warmer Vanillesauce	5
Hausgemachtes Schokoladenmousse eine Nocke Mousse mit frischen Beeren	5
Schokoladen Becher Zwei Kugeln Schokoladeneis mit Sahne und Minze	5

