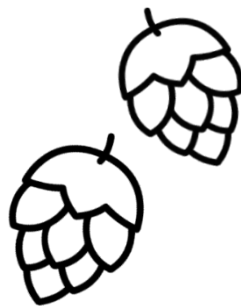


Vorweg und Zwischendurch

Kleiner bunter Gartenkräuter Salat Gartenkräuter mit Joghurt-Hausdressing, verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons	8,90
Doppelte Rinderkraftbrühe Intensive Rinderkraftbrühe mit Maultascheneinlage nach eigenem Rezept	10,90 <i>8,90 klein</i>
Schwarzwälder Vesperbrett Schwarzwälder Schinken, Speck- und Wurstspezialitäten mit Bauernbrot, gepickeltem Gemüse und Senf	16,90 <i>14,90 klein</i>
Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot mit Zwiebeln, Gurke und Käse	17,90 <i>15,90 klein</i>
Elsässer Wurstsalat mit Pommes frites mit Zwiebeln, Gurke und Käse	19,90 <i>17,90 klein</i>
Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräuterpesto, Pinienkernen und Parmesanspänen	19,90





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

Großer bunter Gartenkräuter Salat Grüner Salat mit Joghurt-Hausdressing, verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons	16,90
Maultaschensalat Knackige Rohkostsalate, grüner Salat mit Joghurt-Hausdressing und gebratene Maultaschen mit Zwiebelschmelz	23,90
Backendl-Salat Knusprig gebratene Maispoulardenbrust, Gartenkräutersalat mit Joghurt-Hausdressing und Rohkostsalate	24,90

Vegetarisch und vegan

Vegetarische Käsespätzle Hausgemachte Spätzle mit Appenzeller, Vorarlberger Bergkäse, Schmelzzwiebeln und Beilagensalat mit Joghurt-Hausdressing	23,50
Veganer Rollbraten  gefüllt mit Kartoffel-Pilzcreme an Tomatentapenade mit üppiger Salatgarnitur an Balsamicodressing	24,90
Vegetarische Maultaschenpfanne mit Zwiebelschmelz und Kartoffel-Gurkensalat	24,90
Veganes Schnitzel paniert und ausgebacken an Kartoffel-Gurkensalat	25,90
Veganes Seitangulasch  mit Paprikagemüse und heißem Kartoffelknödel	26,90

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

Deftiges für Leib und Seele

Badisches Schäufele vom Schwein mit Bratensauce, Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf	22,90
Kalbsfleischküchle Feine Fleischküchle auf Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree und Schmelzzwiebeln	24,90
Rinderroulade von der Metzgerei Fritz mit Rotkraut und Kartoffelpüree	26,90
Maispoulardenbrust gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Saisongemüse	27,90
Schweinehaxe Krosse Haxe aus dem Ofen an Biersauce dazu Kartoffelknödel und Sauerkraut	27,90
Ochsenbäckle in Rinderjus, butterzart geschmort mit Rotkraut und Mini-Knödeln	28,90
Wiener Schnitzel Zwei panierte Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat	32,90
Zwiebelrostbraten 250g medium gebratener Rinderrücken an Portweinjus mit hausgemachten Spätzle und Saisongemüse	37,90
<i>Passend dazu...</i>	
Portion Saisongemüse im Pfännle nach Tagesangebot	6,90

Wann immer möglich kaufen wir unser Fleisch bei Metzgereien im Freiburger Umland

Fisch

Salat mit gebeiztem Lachs auf Röstitalern dazu Honig-Senf-Sauce, Schnittlauchcreme und grünem Salat mit Joghurt-Hausdressing	25,90
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Noilly-Prat-Sauce, Kartoffelpüree und Saisongemüse	29,90

Flammkuchen

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

Schwarzwälder Speck und Zwiebeln	15,90
Geräucherter Lachs und Lauchstreifen	15,90
Ziegenkäse, Birne, rote Zwiebeln und Walnüsse	15,90

Kinderkarte

Kartoffeltaler mit Apfelmus	7,90
Portion Pommes mit Mayonnaise und Ketchup	7,90
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	7,90
Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes	12,90

Süßer Abschluss

Hausgemachter Apfelstrudel gefüllt mit feinen Apfelwürfeln, Rosinen und Nüssen dazu Vanilleeis und Schlagsahne	11,90
Apfel-Flammkuchen mit Zimt	12,90
Marillenknödel Warme Miniknödel mit Marillenfüllung auf Vanillesauce	13,90
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Vanilleeis und frischen Beeren	14,50
Käseauswahl mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten, Feigensenf und Fruchtgarnitur	12,90

