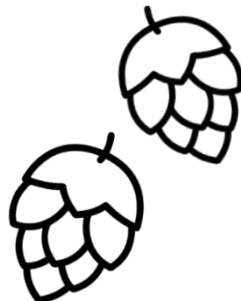


Vorweg und Zwischendurch

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
Geflügel Gartensalat knusprig gebratenes Putensteak mit Gartenkräutersalat, Joghurt-Dressing und Rohkostsalaten	25,90
Salat mit gebeiztem Lachs auf Röstitalern dazu Honig-Senf-Sauce, Schnittlauchcreme und grünem Salat mit Joghurt-Hausdressing	25,90

Vegetarisch und vegan

Vegetarische Käsespätzle hausgemachte Spätzle mit Appenzeller, Vorarlberger Bergkäse, Schmelzzwiebeln und grünem Beilagensalat mit Joghurtdressing	23,90
Veganer Rollbraten  gefüllt mit Kartoffel-Pilzcreme an Tomatentapenade mit üppiger Salatgarnitur an Balsamico Dressing	24,90
Vegetarische Maultaschenpfanne mit Zwiebelschmelz und Kartoffel-Gurkensalat	24,90
Veganes Schnitzel paniert und ausgebacken an Kartoffel-Gurkensalat	25,90
Vegane Falafel hausgemachte, gebackene Falafel mit würzigem Garten-Zupfsalat und veganem Dressing	25,90
Veganer Zwiebelrostbraten  mit veganer Pilzrahmsauce und gebackenen Kartoffeltalern	27,90

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	23,90
Paar Bratwürste saftige Metzgerswürste vom Grill auf Rahmsauce mit Kartoffelpüree und Schmelzzwiebeln	23,90
Putensteak vom Grill saftig gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Saisongemüse	25,90
Züricher Geschnetzeltes feines Ragout vom Kalb mit Champignons in cremiger Rahmsauce an gebackenen Kartoffeltalern	27,90
Schweinehaxe krosse Haxe aus dem Ofen, 24 Stunden mariniert auf Biersauce mit Kartoffelknödel und Sauerkraut	27,90
Irische Ochsenbäckle im eigenen Rinderjus butterzart geschmort, mit Rotkraut und Mini-Knödeln	28,90
Wiener Schnitzel zwei panierte Schnitzel vom Kalb 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	7,50

Fisch

Salat mit gebeiztem Lachs auf Röstitalern dazu Honig-Senf-Sauce, Schnittlauchcreme und grünem Salat mit Joghurt-Hausdressing	25,90
--	-------

Filet von der Buttermakrele herrlich angebratenes Filetstück auf Noilly-Prat-Sauce, Kartoffelpüree und Saisongemüse	25,90
---	-------

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 12,90
gefüllt mit feinen Apfelwürfeln, Rosinen und Nüssen
dazu Vanilleeis und Schlagsahne

Apfel-Flammkuchen 13,90
mit Zimt

Marillenknödel 13,90
warme Miniknödel mit Marillenfüllung auf Vanillesauce

Hausgemachtes Schokoladenmousse 14,90
mit Vanilleeis und frischen Beeren

Käseauswahl 12,90
mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten,
Feigensenf und Fruchtgarnitur

Mini-Dessert im Glas

Marillenknödel 4,90
ein Knödel in warmer Vanillesauce

Hausgemachtes Schokoladenmousse 4,90
eine Nocke Mousse mit frischen Beeren

