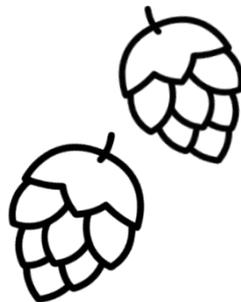


Vorweg und Zwischendurch

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	16,50 <i>14,50 klein</i>
Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot mit Zwiebeln, Gurke und Käse	17,50 <i>15,50 klein</i>
Elsässer Wurstsalat mit Pommes frites mit Zwiebeln, Gurke und Käse	18,90 <i>16,90 klein</i>
Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräuterpesto, Pinienkernen und Parmesanspänen	18,90



Salatvariationen

Großer bunter Salat	14,90
Grüner Salat mit Joghurt-Hausdressing, verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons	8,50 klein
Maultaschensalat	22,50
Knackige Rohkostsalate, grüner Salat mit Joghurt-Hausdressing und gebratene Maultaschen mit Zwiebelschmelz	
Backhendl-Salat	22,90
Knusprig gebratene Maispouardenbrust dazu grüner Salat mit Joghurt-Hausdressing und Rohkostsalate	

Vegetarisch und vegan

Veganer Rollbraten 	22,50
gefüllt mit Kartoffel-Pilzcreme an Tomatentapenade mit üppiger Salatgarnitur an Balsamicodressing	
Vegetarische Maultaschenpfanne	22,50
mit Zwiebelschmelz und Kartoffel-Gurkensalat	
Vegetarische Käsespätzle	22,50
Hausgemachte Spätzle mit Appenzeller, Vorarlberger Bergkäse, Schmelzzwiebeln und Beilagensalat mit Joghurt-Hausdressing	
Veganes Seitangulasch 	25,50
mit Paprikagemüse und heißem Kartoffelknödel	
Veganes Schnitzel von der Kidneybohne	25,50
mit fruchtiger Tomatenwürzung, paniert und ausgebacken an Kartoffel-Gurkensalat	

Deftiges für Leib und Seele

Badisches Schäufele 22,90
vom Schwein mit Bratensauce, Sauerkraut,
Kartoffelpüree und Senf

Kalbsfleischküchle 23,90
Feine Fleischküchle auf Pilzrahmsauce
mit Kartoffelpüree und Schmelzzwiebeln

Maispouardenbrust 25,50
gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes frites und Gemüse garnitur

Rinderroulade von der Metzgerei Fritz 25,90
mit Rotkraut und Kartoffelpüree

Schweinehaxe 26,90
Krosse Haxe aus dem Ofen an Biersauce
dazu Kartoffelknödel und Sauerkraut

Wiener Schnitzel 31,90
Zwei panierte Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Kartoffel-Gurkensalat

Zwiebelrostbraten 35,90
250g medium gebratener Rinderrücken an Portweinjus
mit hausgemachten Spätzle und Saisongemüse

Passend dazu...

Portion Saisongemüse 6,50
im Pfännle nach Tagesangebot

Fisch

Salat mit gebeiztem Lachs auf Röstitalern dazu Honig-Senf-Sauce, Schnittlauchcreme und grünem Salat mit Joghurt-Hausdressing	22,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Noilly-Prat-Sauce, Kartoffelpüree und Saisongemüse	27,90

Flammkuchen

Schwarzwälder Speck und Zwiebeln	14,50
Geräucherter Lachs und Lauchstreifen	14,50
Ziegenkäse, Birne, rote Zwiebeln und Walnüsse	14,50

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	10,90
Apfel-Flammkuchen mit Zimt	10,90
Marillenknödel Warme Miniknödel mit Marillenfüllung auf Vanillesauce	12,90
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Vanilleeis und frischen Beeren	13,50
Käseauswahl mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten, Feigensenf und Fruchtgarnitur	12,90

