

Aperitifs

„Seedlip -Wild Berry “ ^{1,2,10}	alkoholfrei	6.50
Alkoholfreier Gin aus England mit Russian Wild Berry & Eis		
1 Glas Sasbacher Winzersekt brut		4.90
Kir Royal ^{1,2}		5.50
Sandeman Sherry	medium dry oder medium Sweet	4.90
Martini bianco oder rosso		4.90
Campari Orange oder Soda		6.50
Hugo ^{1,2}		6.50
Kopf's Black - Hugo ^{1,2}		6.50
Bombay Sapphire Gin & Tonic ^{1,10}		7.90
„Kaiserstuhl-Tonic “ ^{1,10}	(Grauburgunder & Tonic Water)	6.50
Lillet -Wild Berry		6.90
Aperol Spritz ^{1,2,10}	(vom Sasbacher Winzersekt)	6.50

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Griesnocken		6.50
Bunter Vorspeisesalat	(veggie)	6.90
Rote Beete-Carpaccio mit Fetaflocken	(veggie)	9.90
Gebackener Ziegenkäse an Salatnest und Preiselbeeren	(veggie)	12.90
6 Weinbergschnecken im Häuschen mit pikanter Kräuterbutter mit Weißbrot		10.90
Carpaccio vom Rinderfilet <small>(leicht mariniert)</small> mit Parmesanhobel		13.90
Vitello Tonnato Zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapern		15.50

Hausgemachte Flammenkuchen

mit Schmand, Speck & Käse		9.50
mit Schmand, Gemüse & Käse	(veggie)	9.50
mit Schmand, Brie & Preiselbeeren	(veggie)	9.50

Salatvariationen

Großer Salatteller	(veggie)	12.50
mit zusätzlich Putenbruststreifen		16.90
mit zusätzlich Maredo-Rumpsteakstreifen		21.90
Wanderteller mit Wurstsalat, Bibeliskäs und Bratkartoffeln		14.90
Badischer Wurstsalat mit Käse		10.50
Badischer Wurstsalat mit Käse & Bratkartoffeln		14.90

Vegetarische Hauptgänge

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	15.50
Gemüseteller frisches saisonales Gemüse mit Bratkartoffeln und Spiegelei	16.50
Linsen-Gemüsecurry mit Basmatireis & Grillaubergine (vegan & glutenfrei)	17.80
Pfifferlinge „ a la creme “ mit Serviettenknödel und Salatteller	22.50

Hauptgänge

Großes paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites & Salatteller	19.90
Rinderzunge an Burgunderjus mit Bandnudeln	19.90
Cordon bleu mit Marktgemüse und Kartoffelkroketten	23.90
2 Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Pommes frites & Salatteller	26.90
Rumpsteak vom Maredo-Freilandrind (ca. 250gr.) mit Pommes Frites	27.50
Zartes Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen Gemüse vom Markt & hausgemachten Spätzle	29.90
Hirschragout aus Schwarzwälder Jagd mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne	24.50
Lachsfilet unter der Kräuterkruste mit Basmatireis	24.90

Desserts

Affogato al Caffè

1 Kugel Vanilleeis mit doppeltem Espresso übergossen 5.50

Gemischtes Eis (Vanille / Schokolade / Erdbeer] 5.50

Gemischtes Eis mit Sahne 5.90

Vanilleeis mit Eierlikör oder warmer Schokosauce 7.20

Schwarzwaldbecher

Eis mit Sauerkirschen, Sahne & Schwarzwälder Kirschwasser 7.90

Creme brulee 7.50

Warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis 7.90

Feine Spirituosen zu Dessert & Kaffee

Williams – Christ 2cl (Weiss Gutach) 3.50

Mirabell 2cl (Weiss Gutach) 3.50

Zibärtele 2cl (Waibel Ihringen) 4.50

Grappa Riserva 2cl 3.90

Helde´s Alter Kirschbrand 2cl 4.90

Helde´s Alter Apfelbrand 2cl 4.90

Camus Cognac VS 4cl 5.90