

## **Suppen**

Kürbis-Kokoscremesuppe mit gerösteten Kernen	Tasse	6,90 €
-vegan-	Teller	9,40 €
badische Flädlesuppe		7,40 €
Rinderbrühe mit Muschelnudeln, Rindfleisch und Gemüsebrunoise		7,70 €

## **Salate**

Beilagensalat	5,50 €
kleiner Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten	7,90 €
kleiner Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck & Kracherle	7,90 €
großer Feldsalat mit Kartoffeldressing	12,90 €
großer Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck & Kracherle	14,90 €

*Unsere Salate servieren wir klassisch mit unserem hausgemachten Kartoffeldressing.*

## **vegetarische Gerichte**

hausgemachte Käsespätzle in der Gusspfanne serviert, mit Zwiebelschmelze und Beilagensalat	15,40 €
hausgemachte Käsespätzle in der Gusspfanne serviert, mit hausgemachten Röstzwiebeln und Beilagensalat	15,40 €
hausgemachter Nussbraten mit vegetarischer Bratenjus, glasierten Karotten und hausgemachten Spätzle	20,80 €

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die derzeit in Deutschland gültigen Mehrwertsteuersätze.

## **Hauptgerichte Fleisch**

Schweineschnitzel „Wiener Art“ <i>wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle</i> Beilagensalat	18,20 €
Hähnchenbrustschnitzel „Wiener Art“ <i>wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle</i> Beilagensalat	19,20 €
Medaillons vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle, Champignonrahmsoße Beilagensalat	21,80 €
Hirschragout in Preiselbeersauce mit vaniliertem Rosenkohl und hausgemachten Spätzle	23,50 €
in Burgunder geschmorte Ochsenbäckle mit glasiertem Karottengemüse und hausgemachten Spätzle	26,20 €
geschmorte Gänsekeule in Orangenjus mit glasiertem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	27,80 €
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachten Spätzle, Speckbohnen und Bratensauce	31,20 €

## **Hauptgericht Fisch**

auf der Haut gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“ mit Speck und Weintrauben, auf Rahmkraut und Kräuterreis	27,80 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

### ***Sie wünschen eine kleinere Mahlzeit?***

*Eine Vielzahl an unseren Gerichten bieten wir auch als mittlere Portion an. Das Gericht wird um 2,50 € reduziert. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, bei welchen Gerichten dies möglich ist.*

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*

## **süßer Genuss**

eine Kugel Eis Carte D'Or <i>(Vanille, Erdbeere oder Schokolade)</i>	2,00 €
gemischter Eisbecher Carte D'Or mit drei Kugeln <i>(Vanille, Erdbeere und Schokolade)</i>	6,00 €
gemischter Eisbecher Carte D'Or mit drei Kugeln und Sahne <i>(Vanille, Erdbeere und Schokolade)</i>	6,80 €
hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis	6,80 €
hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce	6,80 €
Affogato al Caffè – <i>einfacher Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis</i>	5,50 €
Eisschokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	7,20 €
Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	7,20 €
Schwarzwaldbecher mit Schoko- und Vanilleeis, Kirschwasser und eingemachten Kirschen	7,80 €
Coupe Dänemark mit drei Kugeln Vanilleeis, Sahne und warmer Schokoladensauce	7,80 €
Eisbecher mit drei Kugeln Vanilleeis Carte D'Or, Sahne und Zimtkirschen	8,80 €
hausgemachter Apfelstrudel mit Rosinen, Mandeln und Sahne wahlweise mit Vanilleeis oder hausgemachter Vanillesauce	8,80 €

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die derzeit in Deutschland gültigen Mehrwertsteuersätze.