

Suppen

Kürbis-Kokoscremesuppe mit gerösteten Kernen <i>-vegan-</i>	Tasse	6,90 €
	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 €
Hirschartgout in Preiselbeersauce mit vaniliertem Rosenkohl und hausgemachten Spätzle	23,50 €
in Burgunder geschmorte Ochsenbäckle mit glasierter Karottengemüse und hausgemachten Spätzle	26,20 €
geschmorte Gänsekeule in Orangenjus mit glasierter 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 (Vanille, Erdbeere oder Schokolade)	2,00 €
gemischter Eisbecher Carte D'Or mit drei Kugeln (Vanille, Erdbeere und Schokolade)	6,00 €
gemischter Eisbecher Carte D'Or mit drei Kugeln und Sahne (Vanille, Erdbeere und Schokolade)	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.