



Aperitif - Empfehlung:

2016 Oberrotweiler Käsleberg	0,1l	5,00 €
Grauer Burgunder Jahrgangssekt		
Baden Sekt b.A., extra trocken		
wahlweise mit:	Holunderblüte	0,1l 5,50 €
	schwarzer Johannisbeere	0,1l 5,50 €
 Aperol Spritz	0,2l	6,00 €
Sekt, Aperol, Soda		
 Prisecco alkoholfrei „rotfruchtig“	0,1l	4,50 €
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göppingen		

Vorspeisen

Schwarzwälder Schinken mit Melone	9,50 €
Butter und Toast	
 Crevetten-Cocktail Monte Carlo	11,00 €
Butter und Toast	
 Mildgeräucherter Fjordlachs mit Sahnemeerrettich	12,50 €
Butter und Toast	
 ½ Dtzd. Weinbergschnecken Burgunder Art	12,00 €



Hausgemachte Suppen

Tagessuppe	4,50 €
Kraftbrühe nature	4,00 €
Kraftbrühe mit Markklößchen	5,60 €
Ungarische Gulaschsuppe mit Brot	5,40 €
Badische Nudelsuppe mit Rindfleisch	Suppentasse 4,80 € Suppenteller 7,80 €
Badisches Schneckensüpple	8,00 €

Salate

Kleiner gemischter Salatteller	5,50 €
Gemischte Salatplatte mit Putenbrust	10,50 €
Gemischte Salatplatte mit paniertem Schweineschnitzel	10,50 €
Gemischte Salatplatte mit Riesengarnelen	Vorspeise 11,00 € Hauptgang 17,00 €



Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit Salatteller	9,50 €
Gedünstete Zucchini mit Reis gefüllt mit Paprika und Käse überbacken, Salatteller	12,00 €
Tortellini an Sahnesauce mit Käse überbacken, Salatteller	10,50 €
Senner Rösti mit Käse überbacken Spiegelei, Salatteller	12,50 €
Frischer Gemüseteller mit Rührei und Salzkartoffeln	12,00 €
Apfelfannenkuchen mit Früchten garniert	11,00 €
Pilzragout mit Bandnudeln, Salatteller	13,50 €



Rustikale Speisen

Schweineschnitzel paniert		13,00 €
Pommes frites und Salatteller	kleine Portion	10,00 €
Jägerschnitzel an Champignonrahmsauce		14,50 €
hausgemachte Spätzle und Salatteller	kleine Portion	11,50 €
Kalbsrahmschnitzel an Sahnesauce		18,00 €
hausgemachte Spätzle und Salatteller	kleine Portion	15,00 €
Wiener Schnitzel		18,00 €
Gemüsebouquet und Pommes frites	kleine Portion	15,00 €
Putenmedaillon vom Grill mit Sauce béarnaise		16,00 €
Broccoliröschen und Kartoffelkroketten	kleine Portion	13,00 €

Spezialitäten

„Ratsherrentopf“ mit Sauce béarnaise überbacken		
verschiedene Filets, Gemüsebouquet und Bratkartoffeln		21,00 €
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter		
Gemüsebouquet und Rahmkartoffeln		21,50 €
Kalbsrückensteak an Pfifferling – Rahmsauce		
Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle		22,00 €
Filetsteak nach Art des Hauses mit Sauce béarnaise überbacken		
Broccoliröschen und Rahmkartoffeln		24,00 €



Fischgerichte

Zanderfilet Zucchini-Paprika-Gemüse und Salzkartoffeln	19,00 €
Filet vom Lachs mit Sauce béarnaise Gemüsereis und Salatteller	18,50 €
Riesengarnelen Danieli Butterreis und Salatteller	22,00 €

Spezialitäten ab 2 Personen

Unsere Spezialitäten benötigen eine Zubereitungszeit von ca. 25 min.

Entrecôte double vom Grill mit Sauce béarnaise Kirschtomaten, Broccoliröschen und Berner Rösti	29,00 € pro Person
Chateaubriand mit Sauce béarnaise Gemüsebouquet und Rahmkartoffeln	34,00 € pro Person