

## Suppen & Vorspeise

Gemüsecremesuppe mit Crôutons (A,G,L,12)	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle (A,G,L,C)	6,60 €
hausgemachte Gulaschsuppe „ungarische Art“ (10)	
	Tasse 6,90 €
	Teller 8,90 €

## Salate

Beilagensalat (M,O)	4,60 €
kleiner Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten (G,M,O,N)	6,60 €
kleiner Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Kracherle (A,G,M,O,I,10)	6,90 €
großer Feldsalat mit Kartoffeldressing (G,M,O)	10,60 €
großer Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Kracherle (A,G,M,O,I,10)	12,90 €
großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten (M,G,O)	10,90 €
<i>wahlweise mit</i>	
○ <i>in Honig und Sesam geschwenkten Hähnchenbruststreifen</i> (N)	14,20 €

*Gegen einen Aufpreis von EUR 2,00 erhalten Sie unsere Blattsalate auch als Feldsalat.  
Unsere Salate servieren wir klassisch mit unserem Hausdressing.*

*Für Sie ist es bei unseren Salaten zu wenig Dressing oder Sie wünschen lieber ein Joghurtdressing? Kein Problem. 😊 Wir möchten Sie herzlichst bitten, unsere Mitarbeiter direkt anzusprechen. Wir reichen das Dressing gern nach.*

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

## Hauptgerichte Fleisch

Geschnetzeltes von der Rinderleber mit Bratkartoffeln (L,O) <i>wahlweise sauer oder geröstet</i>	14,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ (A,C) <i>oder</i> Hähnchenbrustschnitzel „Wiener Art“ <i>wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachte Spätzle (A,C)</i> Beilagensalat (M,O)	15,90 €  16,90 €
<i>unsere Auswahl an hausgemachten Soßen: Bratensoße, dunkle Jägersoße, Rahmssoße, Champignonrahmssoße (L,O,G)</i>	1,00 €
gekochte Jungbullenbrust mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln, Preiselbeeren (G,L,I,10) Beilagensalat (M,O)	16,60 €
Medaillons vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle, Champignonrahmssoße Beilagensalat (A,C,G,L,M,O)	17,90 €
Cordon Bleu Rolle vom Schwein mit Wacholderschinken und Raclettekäse gefüllt Bratkartoffeln, Bratenjus Beilagensalat (A,C,G,L,M,O,I,10)	20,90 €
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit hausgemachten Röstzwiebeln Spätzle, Speckbohnen und Rahmsauce (A,C,G,L,M,O,I,10)	25,90 €

## vegetarische Gerichte

hausgemachte Käsespätzle in der Gusspfanne serviert Beilagensalat (A,C,G,M,O) <i>wahlweise mit Zwiebelschmelze oder hausgemachten Röstzwiebeln (A)</i>	12,90 €
hausgemachte Semmelknödel in Waldpilzragout mit Kirschtomaten und frischem Rucola	16,90 €

*Sie wünschen eine kleine Mahlzeit?*

*Eine Vielzahl an unseren Gerichten gibt es auch als mittlere Portion für Ladies, Best Ager, Junggebliebene und Kinder. Es werden EUR 2,50 pro Portion gutgeschrieben. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, welche Gerichte möglich sind.*

## Vesperkarte

Bibiliskäs mit Bratkartoffeln an Salatgarnitur <i>(G,M,O)</i>	8,60 €
Currywurst von der langen Roten mit Bauernbrot und hausgemachter Currysauce <i>(A,1,10)</i> <i>wahlweise pikant oder fruchtig</i>	7,20 €
Currywurst von der langen Roten mit Pommes Frites und hausgemachter Currysauce <i>(1,10)</i> <i>wahlweise pikant oder fruchtig</i>	8,70 €
eine Portion paniertes Schweineschnitzel mit Bauernbrot <i>(A,C)</i>	8,60 €
Badischer Wurstsalat mit Bauernbrot <i>(A,M,O,13,1,10)</i>	8,90 €
Badischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln <i>(M,O,13,1,10)</i>	10,60 €
Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot <i>(A,M,O,13,1,10)</i>	9,90 €
Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln <i>(G,M,O,13,1,10)</i>	11,60 €
Rinderleber mit Bauernbrot <i>(A,L,O)</i> <i>wahlweise sauer oder geröstet</i>	10,60 €
ein Paar Kalbsbratwürste mit Zwiebeln und Bauernbrot <i>(A,L,O)</i>	9,90 €
Badisches Trio Wurstsalat, Bibiliskäs und Bratkartoffeln <i>(G,M,O,1,10)</i>	12,90 €

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

## Süßer Genuss

Kugel hausgemachtes Sorbert <i>(Zitrone, Cassis oder Mango)</i>	2,00 €
gemischter Eisbecher Carte D'Or mit drei Kugeln <i>(Vanille, Erdbeere und Schokolade)</i>	6,00 €
<i>wahlweise</i> mit Sahne <i>(C,E,F,G,H,A)</i>	6,50 €
hausgemachte Beerengrütze <i>wahlweise mit Vanilleeis (C,E,F,G,H) oder mit Vanillesauce (C,G)</i>	4,90 €
Affogato al Caffè - Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis <i>(C,E,F,G,H,19)</i>	4,50 €
Eisschokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne <i>(C, E, F, G, H)</i>	5,90 €
Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne <i>(C, G, E, F, H,19)</i>	5,90 €
hausgemachter Apfelpfannkuchen pur <i>wahlweise</i>	6,90 €
mit einer Kugel Eis und Sahne <i>(A, C, G, E, F, H)</i>	8,90 €
Schwarzwaldbecher mit Schoko- und Vanilleeis, Kirschwasser und eingemachte Kirschen <i>(C, E, F, G, H)</i>	7,90 €
hausgemachter Bratapfelstrudel mit Marzipan, Mandeln und Vanilleeis <i>(A,C,G,H)</i>	7,90 €

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Am Ende unserer Speise- und Getränkekarte finden Sie Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*

## Kaffee & Tee

Tasse Kaffee <i>-auf Wunsch auch entkoffeinierter Kaffee möglich-</i>	2,50 €
Kännchen Kaffee	4,80 €
Cappuccino	3,20 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Milchkaffee	3,40 €
Latte Macchiato im Glas	3,90 €
Glas Tee	2,50 €
Kännchen Tee	4,20 €
<i>wahlweise mit Kandiszucker, Zucker, Zitrone</i>	
<i>verschiedene Sorten: Pfefferminze, Grüntee Asia, Kamillenblüte, Kräutergarten, Sommerbeeren, English Breakfast, Darjeeling, Rooibos Vanilla</i>	
Glas Milch <i>oder</i> Kakao <i>wahlweise warm oder kalt</i>	2,50 €

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

## Allergenkennzeichnung für unsere Speisen

Sollten Sie einen der folgenden allergenen Stoffe nicht vertragen, wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche, im Restaurant und an der Bar verwendet werden.

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D= Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, Laktose, H= Nüsse,

L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

### Liste der Zusatzstoffe -Erklärung der Abkürzungen-

1 = Antioxidationsmittel  
2 = Backtriebmittel  
3 = Emulgator  
4 = Farbstoff  
5 = Festigungsmittel  
6 = Feuchthaltemittel  
7 = Füllstoff  
8 = Geliermittel  
9 = Geschmacksverstärker  
10 = Konservierungsstoff  
11= Mehlbehandlungsmittel  
12 = Modifizierte Stärke  
13= Säuerungsmittel  
14 = Säureregulator  
15 = Schaumverhüter  
16 = mit Phosphat  
17 = geschwefelt  
18 = chininhaltig  
19 = koffeinhaltig  
20 = taurinhaltig  
21 = geschwärzt  
22 = gewachst  
23 = gentechnisch verändert

SÜ = Süßungsmittel  
Saccharin, b) Cyclamat, c) Aspartam, enth.  
Phenylalaninquelle, d) Acesulfam

SCH = Schmelzsalz  
ST = Stabilisator  
T = Trägerstoff  
TG = Treibgas  
TM = Trennmittel  
Ü = Überzugsmittel  
V = Verdickungsmittel