



## Empfehlung

### ZA – SECCO

Gelbe Früchte, angenehme Restsäure

Frisch & Fruchtig

Weinmanufaktur Gengenbach

0.1l – 2.90 €

-

Eichstetter Muskateller

Kabinett trocken

Weingut Arndt Köbelin

0.1l - 4.00 €

-

## Öffnungszeiten Restaurant

11.30 - 15.00 Uhr

17.30 - 23.00 Uhr

## Ruhetag

Mittwoch & Donnerstag  
ist das Restaurant geschlossen

## Küchenöffnungszeiten

11.30 – 14.00 Uhr | letzte Bestellannahme 13.45 Uhr

17.30 – 21.00 Uhr | letzte Bestellannahme 20.45 Uhr

## Allergene

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft,  
über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

MITTAGSTISCH 11.30 - 13.45 UHR  
DIENSTAG 11.06.19 BIS FREITAG 21.06.19

**KW 24**  
**RUHETAG MITTWOCH & DONNERSTAG**  
GÜLTIG AM DIENSTAG & FREITAG

**KW 25**  
**RUHETAG DIENSTAG & MITTWOCH**  
NUR GÜLTIG AM MONTAG UND FREITAG

**SUPPE ODER VORSPEISE**

GAZPACHO

ODER

GRIECHISCHER BAUERN Salat  
3.50 €

**MITTAGSTISCH 1**

SCHWEINEFILET AN PFEFFERRAHMSAUCE  
MIT KROKETTEN  
9.50 €

**MITTAGSTISCH 2**

ROTE CURRYWURST MIT CURRYSAUCE  
UND POMMES FRITES  
8.50 €

**MITTAGSTISCH 3**

PANIERTES SEELACHSFILET  
MIT REMOULADENSAUCE UND SALZKARTOFFELN  
9.50 €

**MITTAGSTISCH 4**

BANDNUDELN IN OLIVENÖL  
ZUCCHINI - KIRSCHTOMATEN - OLIVEN - RUCOLA  
7.50 €

**DESSERT**

JOGHURTEIS MIT ERDBEEREN  
€ 3.50

## Saison Menü

Marinierter Salat von weißem und grünem Spargel  
mit gehacktem Ei, Schalotten, Kirschtomaten und Rucola

-

Doraden Filets „mediterrane Art“  
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

-

Vanilleparfait  
mit marinierten Erdbeeren

39 €

Suppen	€
Flädlesuppe	4.80
Markklösschensuppe	4.80
Spargelcremesuppe mit Einlage	5.80
Vorspeisen	€
Kleiner gemischter Salat	4.80
½ Dutzend Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter gratiniert dazu Weißbrot	8.50
Friseesalat mit gebratenem Speck und grünem Spargel	8.50
Marinierter Salat von weißem und grünem Spargel mit gehacktem Ei, Schalotten, Kirschtomaten und Rucola	13.50

## Weinempfehlung

2017er Kappelrodecker Grauburgunder & Weissburgunder KARAT  
Q.b.A. trocken  
Winzerkeller Hex vom Dasenstein eG

Das Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder zeigt sich mit verspieltem, exotischem Duft.  
Im Geschmack feinfruchtig, elegant und modern trocken.

0.1l – 3.00€ | 0.25l – 6.00€ | 0.7l – 17.00€

## Saisonales und Salate

€

Sonne-Mix Wurstsalat mit Kräuterquark und Bratkartoffeln	11.00
2 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	12.50
Salat „Fitness“ Große Bunte Salatplatte mit gebratener Maispouardenbrust	15.50
Salat „Fischers Fritz“ Große Bunte Salatplatte mit gebratenem Lachsfilet	16.50

## Vegetarisch

€

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze dazu bunter Salat	11.50
--	-------

## Fisch

€

Fangfrische Forelle mit Salzkartoffeln und bunter Salat	
„Müllerinart“ - mit Nussbutter	16.50
„Mandelbutter“ - mit Mandelblättchen in Nussbutter gebraten	17.50
Doraden Filets „mediterrane Art“ mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	20.50

## Schwein

€

Paniertes Schnitzel vom Schwein		14.80
mit Pommes frites dazu bunter Salat	kl. Portion	12.80

Kalb		€
Wiener Schnitzel vom Kalb		20.50
mit Pommes frites dazu bunter Salat	kl. Portion	18.50
Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Schinken und Käse mit Gemüse und Kroketten <sup>1-2-5</sup>		22.00
Rind		€
Rindfleisch an Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln dazu bunter Salat		18.50
Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ mit Bratkartoffeln dazu bunter Salat	kl. Portion	15.80 13.80
Sauerbraten mit Preiselbeeren Spätzle dazu bunter Salat	kl. Portion	18.50 16.50
Rumpsteak ca.220g mit Kräuterbutter Pommes frites dazu bunter Salat		23.50
Wild		€
Rehsteak mit Pilzen, Preiselbeerbirne Kroketten dazu bunter Salat		24.00

## Weinempfehlung

2018er Offenburger Monarch Rosé  
Q.b.A. halbtrocken  
Weingut Freiherr von u. zu Franckenstein

Beerengaromen von roten Beeren, Erdbeere, Johannisbeere und  
reifer feiner Stachelbeere gepaart mit feinem Schmelz,  
Nachverlangend, Wein für jeden Anlass!

0.1l – 4.40€ | 0.25l – 8.70€ | 0.7l – 26.00€

## Spargel

Unsere Spargelgerichte haben ca. 500 Gramm Rohgewicht

Frischer Stangenspargel mit Kratzete **oder** neuen Kartoffeln  
dazu Sauce Hollandaise **oder** zerlassener Butter 18.50

### dazu empfehlen wir

- gemischten Schinkenteller ca. 90 g 5.50
- Schnitzel vom Schwein ca. 120 g 5.50
- Doradenfilet ca. 120 g 10.00

### Beilagen extra

- Sauce Hollandaise oder Butter 1.50
- Portion Kratzete 3.50
- Portion neuen Kartoffeln 4.00

## Weinempfehlung

Fessenbacher Grüner Silvaner | Qualitätswein halbtrocken  
Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg e.G.

Frisch & blumig | leicht | angenehme Säure

0.1l – 2.80 | 0.25l – 5.50 | 0.7l – 16.50

### Zusatzstoffe

1. Nitrit Pökelsalz    2. Phosphat    3. Farbstoff    4. Konservierungsstoff    5. Antioxidationsmittel  
6. Geschwefelt    7. Geschwärzt    8. Gewachst    9. Süßungsmittel    10. E-Nummer