



#### APERITIF-EMPFEHLUNG

Champagner Moët & Chandon Impérial | Brut  
0.1l – 8.50€

Grauburgunder Sekt trocken  
mit Qittenlikör  
0.1l – 5.20€

Herren-Aperitif  
Picon mit Alpirsbacher Pils  
0.1l – 2.20€ | 0.3l – 4.20€

#### RESTAURANT GEÖFFNET

11.30 – 15.00 | 17.30 – 23.00

#### KÜCHENZEITEN

11.30 – 14.00 | letzte Bestellannahme 13.45  
17.30 – 21.00 | letzte Bestellannahme 20.45

#### RUHETAG

Am Mittwoch & Donnerstag ist unser Restaurant geschlossen.

#### 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.

## SAISON MENÜ

Variation vom schottischen Lachsfilet

-

Filet vom Winterkabeljau an feiner Morchelrahmsauce  
auf Blattspinat und Bandnudeln

-

Haselnuss-Milch-Törtchen & Salzkaramelleis  
mit Orangenragout

39 €

### SUPPEN

€

Flädlesuppe	5.00
Markklösschensuppe	5.00
Karotten-Ingwer-Cremesuppe	6.00

### VORSPEISEN

€

Kleiner gemischter Salat	5.50
½ Dutzend Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter gratiniert dazu Toastbrot	8.50
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl mariniert Grana Padano Späne, Pinienkerne und Rucola	14.00

### TAGESEMPFEHLUNG

€

Gesiedetes Rindfleisch an Meerrettichsauce Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Beilagensalat 4,6	18.50
Rinderleber „Berliner Art“ mit Speck, Zwiebel und Apfelringe auf Kartoffelpüree und Beilagensalat 4,6	17.50
	kl. Portion 15.50

## VEGETARISCHE GERICHTE

€

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Beilagensalat 4,6 11.50

## RIND & SCHWEIN

€

Paniertes Schweineschnitzel 16.00  
mit Pommes frites und Beilagensalat 4,6 kl. Portion 14.00

Rinderzunge an Madeirasauce 19.00  
Butterspätzle und Beilagensalat 4,6 kl. Portion 17.00

Geschmorte Rinderbäckchen 21.50  
mit Gemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree

Rib Eye Steak von der Färse ca. 250g medium gebraten 23.50  
dazu Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat 4,6

Filet Pfännle 24.00  
Rinder & Schweinefilet an Rahmsauce  
Champignons, Gemüsevariation und Butterspätzle

## WEINEMPFEHLUNG

2018er

Eichstetter Sauvignon blanc

Kabinett trocken

Weingut Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl

0.1l – 4.80€ | 0.25l – 9.50€ | Fl, 0,75l 28.00 €

## KALB

€

Wiener Schnitzel vom Kalb 21.50  
mit Pommes frites und Beilagensalat 4,6 kl. Portion 19.50

Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Schinken und Käse 22.50  
mit Gemüsevariation und Kroketten 1,2,5

## Zusatzstoffe

1. Nitrit Pökelsalz  
6. Geschwefelt

2. Phosphat  
7. Geschwärzt

3. Farbstoff  
8. Gewachst

4. Konservierungsstoff  
9. Süßungsmittel

5. Antioxidationsmittel  
10. E-Nummer