



Speisekarte

Aperitif-Empfehlung

SOMMERCOCKTAIL

Erdbeerlimes | Rosé-Secco | Erdbeeren

0,25L 8,50

EISSTERN CUVÉE-SEKT, trocken

Oberkircher Winzer eG

0,1L 7,50

BRIEMS ROSELIE

Rosé | Kohlensäure | Limette | Tonic

0,25L 8,50

alkoholfreie Aperitifs

LÚVO ALKOHOLFREI

in den Sorten:

- HIBISKUS X BASILIKUM
- QUITTE X HOLUNDERBLÜTE

0,1L 6,50

LAVIE SPRITZ

Lavendel | Wildberry | Tonicwater

0,25L 8,50

Brennerei WILD, Gengenbach

UNSER KRUSTENBROT MIT LECKEREM AUFSTRICH

Salzbutter | Hummus | Frischkäse | Avocadocreme

JE AUFSTRICH 3,00 | 3ER VARIATION 7.50

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE | Markklößchen | Flädle 7,50

ZITRONENGRAS-CURRYRAHMSUPPE mit gebratener Riesengarnele 9,50

BOUILLABAISSE | provenzalische Fischsuppe | Knoblauchbrot | Aioli 12,50

Vorspeisen

KLEINER BEILAGENSALAT 7,50

MELONENSALAT | Aprikosenbalsam | karamellisierter Ziegenfrischkäse 14,00

MARINIERTES SELLERIECARPACCIO | Pfifferlinge | Walnüsse | Trüffelmayo 14,00

VITELLO TONNATO | Kalbfleischscheiben | Thunfischcreme | Kapern 15,00

RINDERCARPACCIO | getrocknete Tomaten | Parmesanspäne | Rucola 16,00

GARNELEN nach Art der Provence | geröstetes Knoblauchbrot | Aioli 16,00

Alle Preise in Euro. Die Kreditkartenabrechnung erfolgt in der jeweiligen Landeswährung der Kartenherkunft.



Speisekarte

Vegetarisch & Vegan

ASIATISCHES GEMÜSE-SÜBKARTOFFELCURRY Basmatireis (vegan)	21,00
LINGUINE in Olivenöl geschwenkt Gemüse Pfifferlinge	22,00
SAFRANRISOTTO grüner Spargel marinierte Pfifferlinge	24,00

Fisch

LINGUINE AGLIO E OLIO Riesengarnelen Cherrytomaten	26,50
GEBRATENE RIESENGARNELEN Safranrisotto grüner Spargel Cherrytomaten	28,50
GEBRATENES LACHSFILET Rieslingsauce Pfifferlinge Gemüse Linguine	29,50
GEBRATENE DORADENFILETS Ratatouille grüner Spargel Kartoffeln	32,50

Geflügel

PUTENGESCHNETZELTES Curryrahmsauce Mandelbrokkoli Basmatireis	24,50
GEBRATENE HÄHNCHENBRUST SUPREME Ratatouille grüner Spargel Safranrisotto	26,50

Rind

GESCHNETZELTE RINDERLEBER Balsamicojus Bratkartoffeln	22,50
RINDERZUNGE Madeirasauce Pfifferlinge Linguine	26,50
ZWIEBELROSTBRATEN Maultasche Gemüse Spätzle	29,50
RINDERFILET Pfefferrahmsauce Gemüse Pommes frites	34,50

Über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



Speisekarte

Kalb

WIENER SCHNITZEL Pommes frites	27,50
CORDON BLEU Pommes frites	28,50
KALBS-SPARERIBS BBQ-Sauce mediterranes Ofengemüse Kartoffelecken	32,50

Schwein

PANIERTES SCHNITZEL Pommes frites	19,50
SCHWEINEFILET FÖRSTERIN Rahmsauce Pfifferlinge Spätzle	24,50

Lamm

LAMMHÜFTE Rosmarinjus Ratatouille grüner Spargel Schwenkkartoffeln	29,50
--	-------

Badische Sommerklassiker

BADISCHES DREIERLEI Wurstsalat Kräuterquark Bratkartoffeln	17,00
BADISCHES DREIERLEI STRABBURGER ART Wurstsalat mit Käsestreifen Kräuterquark Bratkartoffeln	18,50
RINDFLEISCHSCHEIBEN IN VINAIGRETTE Bratkartoffeln	19,50

Alle Preise in Euro. Die Kreditkartenabrechnung erfolgt in der jeweiligen Landeswährung der Kartenherkunft.

Speisekarte

Knackig bunte Sommersalate

SALAT HEIMAT	mit paniertem Schweineschnitzel	21,50
SALAT SONNE	mit Maultaschen, Pfifferlingen und Cherrytomaten	22,50
SALAT MARKTLIEBE	mit grünem Spargel und marinierten Pfifferlingen	23,50
SALAT FITNESS	mit gebratener Hähnchenbrust Supreme und Chilisauce	24,50
SALAT FISCHERNETZ	mit gebratenen Riesengarnelen und Aioli	25,50

Weinempfehlung

2023 WEISS.WEIN.GUT

Cuvée aus Rivaner, Riesling, Muskateller & Scheurebe, trocken
Weingut Freiherr von u. zu Frankenstein

Im Auftakt Stachelbeere mit leicht exotischen Anklängen, angenehmes Spiel von Restsüße und Säure, guter Trinkfluss, kompakt und griffig am Gaumen.

0,1L 5,50

2023 ROSÉ.WEIN.GUT

Cuvée aus Spätburgunder & Monarch, trocken
Weingut Freiherr von u. zu Frankenstein

Alles an diesem Rosé erinnert an Obstkuchen. Zumindest in der Nase. Viel Erdbeeren und Himbeeren, etwas Pfirsich, auch zitrische Anklänge wie Grapefruit.

0,1L 5,50

