



Speisekarte

Aperitif-Empfehlung

WILD WERMUT TONIC

Wild Wermut | Secco | Tonic Water

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 mit Flädle und Markklößchen 7,50

KÜRBIS-KOKOSCREMESUPPE mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl, Ingwer und Riesengarnele 9,50

BOUILLABAISSSE provenzalische Fischsuppe mit Knoblauchbrot und Aioli 12,50

Vorspeisen

KLEINER BEILAGENSALAT 7,50

FELDSALAT mit Speck, Kracherle und Balsamico-Walnussdressing 9,50

MARINIERTES SELLERIE-CARPACCIO mit gebratenen Waldpilzen, Walnüssen und Trüffelmayonnaise 14,50

VITELLO TONNATO Kalbfleischscheibchen mit Thunfischsauce und Kapern 15,00

MARINIERTES RINDERCARPACCIO mit getrockneten Tomaten, Rucola und Grana Padano 16,00

GARNELEN PROVENCE mit geröstetem Knoblauchbrot und Aioli 16,00

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



Speisekarte

Vegetarisch & Vegan

ASIATISCHES SÜSSKARTOFFEL-GEMÜSE-CURRY mit Basmatireis (vegan)	21,00
CREMIGES WALDPILZ-KRÄUTER-RISOTTO mit Kürbisgemüse und gebratenen Waldpilzen	22,00
GNOCCHI MIT GESCHMORTEM HOKKAIDOKÜRBIS mit Blattspinat und gebratenen Waldpilzen	22,00

Geflügel

PUTENGESCHNETZELTES an Curryrahmsauce mit Mandelbrokkoli und Basmatireis	24,50
GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST an Orangen-Thymianjus mit Kürbisgemüse und cremigem Waldpilz-Kräuter-Risotto	26,50

Fisch

LINGUINE AN KRUSTENTIERSAUCE mit Riesengarnelen und Cherrytomaten	27,50
GEBRATENES LACHSFILET an Rieslingsauce mit Wurzelgemüse und Linguine	29,50
GEBRATENE DORADENFILETS mit Zitrone-Thymian-Butter, Blattspinat und Schwenkkartoffeln	29,50
GEGRILLTER PULPO mit Fenchel-Tomatengemüse, Weißwein-Velouté, Kapern und cremigem Kartoffelpüree	32,50

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



Speisekarte

Schwein

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN mit Pommes frites	19,50
SCHWEINEFILET "FÖRSTERIN ART" mit gebratenen Waldpilzen, Rahmsauce und Spätzle	24,50

Kalb

WIENER SCHNITZEL mit Pommes frites	27,50
CORDON BLEU mit Wurzelgemüse und Pommes frites	32,50
ZARTE KALBS-SPARERIBS mit Curry- und BBQ-Sauce, Schnippelbohnen mit Speck und würzigen Kartoffelecken	34,50

Rind

GESCHNETZELTE RINDERLEBER an Balsamicojus mit Bratkartoffeln	22,50
ZWIEBELROSTBRATEN mit Maultasche, Gemüse und hausgemachten Spätzle	29,50
GESCHMORTES BUGBLATT an kräftigem Spätburgunderjus mit Apfelrotkraut und Kartoffelpüree	27,50
RINDERFILET an Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Pommes frites	34,50

Lamm

GEBRATENE LAMMHÜFTE an Rosmarinjus mit Schnippelbohnen mit Speck und Pommes frites	29,50
---	-------

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



Speisekarte

Klassiker

WURSTSALAT dazu Hausbrot	11,50
STRASSBURGER WURSTSALAT mit Käsestreifen, dazu Hausbrot	12,50
SONNE MIX Wurstsalat, Kräuterquark und Bratkartoffeln	17,00
SONNE MIX STRASSBURG Wurstsalat, Käsestreifen, Kräuterquark und Bratkartoffeln	18,50

Knackig bunte Salate

SALAT HEIMAT mit paniertem Schnitzel vom Schwein	21,50
SALAT SONNE mit Maultaschen, Waldpilzen und Cherrytomaten	22,50
SALAT FITNESS mit gebratener Maispouardenbrust und süßer Chilisauce	24,50
SALAT FISCHERNETZ mit gebratenen Riesengarnelen und Sauce Aioli	26,50

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



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