



Ab Oktober wieder  
**Themenhiesli  
 Abende**    
 Seien Sie gespannt: Nähere Infos  
 folgen auf facebook + instagram!

## SPEISEKARTE



### APERITIF-EMPFEHLUNG

#### SCHWARZWALD MARIE

Wild Gin, Johannisbeerlikör, Wild Berry

0.25l 7.50 €

### WEINEMPFEHLUNG „ZEITENWANDEL“

Souvignier Gris, trocken,  
 Waldulmer Winzergenossenschaft eG

Neu gezüchtete Rebsorte, die nur minimalen Pflanzenschutz  
 benötigt und somit die Umwelt schont

0.1l 4.10 €

*neutral, leicht und  
 fruchtig*


### UNSERE BROTAUSWAHL MIT LECKEREM AUFSTRICH

Zur Wahl: **Salzbutter** | **Hüttenschmalz** | **Frischkäse** | **Avocado-Tomate** | **Hummus** je Aufstrich 3.00 €

### SUPPEN

- Rinderkraftbrühe** | Markklößchen 6.00 €
- Kürbiscremesuppe** | Hokkaido | Kürbiskernöl 7.00 €
- Consommé** | Steinpilze | Maultasche 9.50 €

### VORSPEISEN

- Herbstlicher Salatteller** | Rohkost (Mini/Mittel/Groß) 5.00 € / 7.00 € / 12.00 €
- Burrata** | Basilikumöl | Kirschtomaten | Dattelbalsam 14.00 €
- Badisches Vitello** | Forelle | Kalbscreme | Pfifferlinge | Zupfsalat 14.50 €
- Spätsommerlicher Gemüsegarten** | mariniertes Gemüse | Couscous | Brotknusper  13.50 €
- Marinierte Rinderscheiben** | Brombeere | Vinaigrette | Wildkräuter 14.50 €

### VORSPEISENVARIATION

Gerne servieren wir Ihnen **ab 2 Personen** eine Variation aus unserem Vorspeisensortiment p.P. 14.50 €

### SOMMERLICHE GERICHTE

- Sonne-Mix** | Wurstsalat | Bibeleskäse | Bratkartoffeln <sup>1-2-4</sup> 13.50 €
- Matjesfilet** | Hausfrauenart | Kräuterkartoffeln <sup>4-5</sup> 13.50 €

### KNACKIG BUNTE HERBSTSALATE (Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate)

- Fitness** | Maispouardenbrust | Chilisauce <sup>4-5-6</sup> 18.00 €
- Sonne** | Pfifferlinge | Kirschtomaten <sup>4-5-6</sup>  18.00 €
- Chef** | Rumpsteakstreifen | Kräuterbutter <sup>4-5-6</sup> 23.50 €
- Fischernetz** | Zanderfilet | Meeresfrüchte 22.50 €

**Mittwoch und Donnerstag ist Ruhetag**

Die Kreditkartenabrechnung erfolgt in der jeweiligen Landeswährung der Kartenherkunft.





## SPEISEKARTE

### VEGETARISCH

**Hokkaido Kürbis** | Gebacken | Risotto | Zitronenmelisse  **Vegetarisch**, auch vegan möglich 18.00 €

### PIFFERLINGE

**Pfifferlinge** | Rahm | Kräuter | Spätzle  **Vegetarisch** 17.00 €

**Pfifferlinge** | Speck | Zwiebel | Bratkartoffeln 18.00 €

**Pfifferlinge** | Gemüse | Kräuter | Bandnudeln  **Vegetarisch** 18.00 €

### FISCH

**Zanderfilet** | Meeresfrüchte | Mediterrane Art | Bandnudeln 25.50 €

**Seeteufel** | Pfifferlinge | Brokkoli | Basilikumpesto | Risotto 28.00 €

**Forelle Müllerin** | Braune Butter | Petersilienkartoffeln 18.50 €

### SCHWEIN

**Paniertes Schnitzel** | Pommes frites 14.50 €

**Filetpfännle** | Lendchen | Pfifferlinge | Rahmsauce | Gemüse | Spätzle 22.50 €

### KALB

**Wiener Schnitzel** | Gemüse | Pommes frites 25.00 €

**Cordon bleu** | Schwarzwälder Schinken | Käse | Gemüse | Pommes frites <sup>1-2-5</sup> 25.50 €

**Kalbsrückensteak** | Rahm | Pfifferlinge | Gemüse | Spätzle 27.50 €

### RIND

**Geschnetzelte Leber sauer** | Bratkartoffeln 18.50 €

**Badischer Sauerbraten** | Gemüse | Bandnudeln 20.00 €

**Rumpsteak** | Kräuterbutter | Parmesan Pommes frites <sup>1-2-5</sup> 28.50 €

### GEFLÜGEL

**Maispouardenbrust** | Thymianjus | Ratatouille | Steinpilz-Maultaschen 22.50 €

### LAMM

**Lammrücken** | Kräuterpanade | Spitzkohl | Pommes Dauphines 28.50 €

**Überraschungsmenü 4-Gang** 45.00 € | inkl. 4 er Weinbegleitung 22.00 € | tischweise | Bestellzeit bis 19:30 Uhr

**Überraschungsmenü 6-Gang** 58.00 € | inkl. 6 er Weinbegleitung 35.00 € | tischweise | Bestellzeit bis 19.00 Uhr

**ALLERGENE:** Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe Auskunft.

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