

Unser Schwarzwaldkärtle

Hausgemachte Käsespätzle mit frischem Bergkäse und Röstzwiebeln	15,50
Schweizer Wurstsalat ^{*1,2,3,4,5} mit Brot	12,50
Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelsalat	14,50
Schwarzwälder Tapas Platte Bibiliskäse, Schäumele, Wurstsalat, Schwarzwälder Schinken, Käsespätzle und Kartoffelsalat	23,00
Badisches Ochsenfleisch an Meerrettichsauce mit Wirsinggemüse und Dampfkartoffeln	21,00
Rosa gebratenes Rindersteak mit Chili - Kräuterbutter und Pommes Frites	25,00
Kutteln in Rieslingrahm mit Kartoffelrösti	17,00
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Salat umlegt	17,00
2 Schwarzwälder geräucherte Bauernwürste mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	15,00

Aperitif

Gläschen Winzersekt WG Laufen	0,1	7,00
Aperol „Spritz“	0,2	7,50
Roséwein Tonic WG Laufen	0,2	6,50

Vorspeisen und Süpple

als Beilage/Vorsp.

✔ Gemischte **Salate** der Saison 6,00/8,50

Lachs Kräuter - Quarkröllchen
mit schwedischer Honig - Dill - Senfsauce 18,00

Rote Bete Carpaccio
mit mariniertem Feta Käse 16,00

Ochsenkraftbrühe
mit Fleisch und Nudeln 6,50

Bärlauchcremesüppchen
mit Räucherlachs 7,50

Brot Korb 2,00

Unsere Currys

..... mit Linsen, **Lamm**, Kartoffeln und Zitrone 19,50

..... mit Thai Asia Gemüse, Glasnudeln,
Sojasauce und **knuspriger Ente** 22,50

.... mit Chinagemüse, Jasminreis, gebratenem
Lachs unter der Wasabikruste und Hoisinsauce 26,00

Hauptgang

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit rohem Schinken, Bergkäse und Brägele	19,00
Schwarzwälder Platte Schweinemedaille, Schüfefe, geräucherte Bauernwurst, Marktgemüse und hausgemachte Spätzle vom Brett	22,00
Grilliertes Holzfallersteak vom Schweinenacken mit zweierlei Dips, Speck, Brägele und Röstzwiebeln	18,00
Geschmortes Lammhäxle an Rosmarinjus mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin	26,00
Portion ofenfrische halbe Ente im eigenen Saft, dazu Rotkraut und Kartoffelknödel	26,00
Portion frischer badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Kratzete	28,00
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Speckböhnchen und Brägele	29,00
In Mandelbutter gebratene Forellenfilets mit Dampfkartoffeln und kleinem gemischten Salat	25,00
Pochierter Edelfischteller an Safranschaum mit Blattspinat und Jasminreis	32,00

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauchknödel mit Steinchampignons in Rahm und geriebenem Bergkäse	19,50
Gebratene Aubergine im Parmesanmantel an Tomatensauce und breiten Nudeln	19,50

🌱Vegan

Mit Cous - Cous Gemüseragout gefüllte Wirsingblätter an Tomatencreme	17,50
Vegane Bratwurst auf Spargelgemüse in Rahm	18,50

Unser Stüble Menü

Zarte **Frühlingssalate**
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Saftig gebratenes **Kalbsrückensteak** an Morchelrahm,
dazu Stangenspargel und neue Kartoffeln

Rhabarber - Erdbeer- Crumbel
mit Vanilleeis

€ 39,00

dazu empfehlen wir...ein viertele

25er Weißer Burgunder
QBA trocken,
Weingut Bercher, Burkheim

€ 7,00

Unsere Süße Verführung

Schwarzwälder **Kirschtorte** im Glas 9,50

Sorbetvariation

mit frischen Früchten 9,00

Hausgemachte **Mousse au Chocolat**

mit Vanille begleitet 12,00

Affogato

Espresso mit Vanilleeis 5,50

🌱 Veganes **Birnen - Pana - Cotta**
an Cassis - Coulis 7,50

🌱 **Rhabarber - Erdbeerkompott**

mit Zitroneneis 8,00

Eis Karte

1 Kugel Sorbet Zitrone, Cassis, Mango 2,50

1 Kugel Eis Vanille, Schoko, Joghurt 2,00

Portion **Sahne** 1,00

„Colonel“

Zitroneneis mit Wodka 6,50

Schwarzwaldbecher

Schokoladen und Vanille Eis,
mit gebunden Kirschen und Sahne

(Kirschwasser extra) 8,90

Früchtebecher

Vanille- und Fruchteis
mit frischen Früchten und Sahne

8,90