

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
Lauwarmer Spargelsalat mit Kapern, gekochtem Ei und Schinken	14,50
Rote Bete Carpaccio mit mariniertem Feta Käse	16,00
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,50
Spargelcremesüppchen mit Schinken	7,50

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 Schweinemedailon, Schäufole, geräucherte Bauernwurst, Marktgemüse und hausgemachte Spätzle vom Brett	22,00
Grilliertes Holzfällersteak vom Schweinenacken mit zweierlei Dips, Speck, Brägele und Röstzwiebeln	18,00
Gebratenes Mais Poularden Brüstchen auf Spargelgemüse und feinen Nudeln	24,00
Im Speckmantel gebratenes Wildhasenrückenfilet an Wacholderrahm mit Preiselbeeren, Brokkoli und hausgemachte Dauphine - Kartoffeln	28,00
Portion frischer badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Kratzete	28,00
Spargelpfannkuchen mit Schinken und Sauce Hollandaise	24,00
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 **Frühlingsalate**
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

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

Carpaccio von der **Ananas**
mit Schokoladentrüffel und 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
Rarbarber - 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